

Pound Cake de Chocolate

1 1/2 tazas de mantequilla, blanda

2 tazas de azúcar

5 huevos

1 cucharada de vainilla

2 cucharaditas de café instantáneo disuelto en 1/4 taza de agua caliente

1 taza de suero de leche (buttermilk)

2 tazas de harina all-purpose

3/4 taza de cocoa en polvo, no-endulzado

1/2 cucharadita de polvo de hornear (baking powder)

1/2 cucharadita de sal

Precaliente el horno a 325°F (165°C). Engrasar y enharinar un molde Bundt de 10 pulgadas.

Mezcle la harina, el cocoa, el polvo de hornear y la sal. Ponga a un lado.

En el bowl de la mezcladora bata la mantequilla y el azúcar hasta que esté pálida y esponjosa. Luego, mientras lo bates, le agregas los huevos de uno en uno, luego añade la vainilla. Agregar la mezcla de harina alternando con el café disuelto y el suero de leche. Lo mezclas bien y echas la mezcla en el molde preparado.

Cocer en el horno precalentado durante 60 a 70 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Dejar enfriar en el molde durante 20 minutos, luego lo sacas de molde y lo colocas sobre una parrilla de alambre a enfriarse completamente.