

Pastel alemán de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-aleman-de-chocolate>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Necesitará 2 moldes redondos para pasteles. Cortar 2 círculos de papel de pergamino que se ajuste dentro de los moldes. Coloque los papeles en el interior y con un poco de manteca derretida, enmantegue cada molde. En el tazón de la batidora, agregar la harina, el azúcar, el cacao, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal. Mezclar todo hasta que esté bien combinado a baja velocidad. En un tazón mediano, mezcle la manteca, el aceite, los huevos y la vainilla. Añadir los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar. Con la batidora a velocidad baja todavía, agregar lentamente el café y continúe mezclando hasta que todo esté bien combinado. Vierta la mezcla en los 2 moldes preparados, por igual. Hornee durante unos 35 a 40 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Deje que se enfríen en los moldes unos 30 minutos y luego desmoldarlos sobre una rejilla o una tabla de cortar y deje enfriar completamente. Para la cobertura, en una cacerola mediana a fuego lento, combine la leche evaporada y la esencia de vainilla, batir hasta que estén bien

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 2 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Cacao
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 taza/s Suero de leche (o leche)
- 1/2 taza/s Aceite vegetal
- 2 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Café caliente
- Para la cobertura: 1 lata/s Leche evaporada
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Manteca
- 2-2/3 taza/s Coco
- 1-1/2 taza/s Nueces picadas grandes

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Alemana , Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet,

mezclados. Añadir el azúcar y la manteca y cocine a fuego medio a llevar a ebullición, revolviendo constantemente para que la mezcla no se quema. Retire del fuego y agregue el coco y las nueces. Enfriar a temperatura ambiente. Para montar el pastel, extender el relleno en uno de los pasteles, y luego coloque el otro en la parte superior y extendió el relleno restante por arriba.

Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

