

PASTEL DE CAFÉ EN UN FRASCO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Entre 10 a 12 pedazos

Ingredientes:

Para hacer los frascos:

- ½ taza de nueces picadas
- ½ taza de chispas de chocolate semidulce
- 1 ½ taza de harina para todo uso
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 taza de azúcar morena

Para hacer el pastel:

- 1 huevo grande, temperatura ambiente
- ½ taza de café preparado, temperatura ambiente
- ½ taza de aceite vegetal

Instrucciones:

Para hacer los frascos:

1. Coloca las nueces y las chispas de chocolate en una bolsa de plástico pequeña, cierra bien.
2. En un recipiente mediano agrega la harina, la sal y el bicarbonato de sodio, mezclalo bien.
3. Transferir a un frasco mediano de vidrio, luego agrega el de azúcar moreno y coloca la bolsa con las nueces y chispas de chocolate. Tapar, **Imprimir las Etiquetas con las Instrucciones (Español o Inglés)**, atar con una cinta y lista para regalar.

Para preparar el pastel de café:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C), engrasa un molde de 8 pulgadas cuadrado o redondo y deja aparte.
2. En un recipiente mediano, agregar el huevo, el café y el aceite vegetal, mezclar bien.



una pizza de Luna - Pastel de Café en un Frasco

3. Añade la mezcla de harina y azúcar morena del frasco y mezcla hasta que esté combinado.
4. Vierte la masa en el molde, espolvorea las nueces y chispas de chocolate, hornear entre 25 a 30 minutos, hasta que al insertar palillo en el centro salga limpio. Dejar enfriar unos 5 minutos y disfrutar!

Notas:

* Almacena el frasco preparado en un lugar fresco y seco hasta por 3 meses.

www.unapizcadeluna.com