

Pastel de Chocolate

Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 3/4 tazas de azúcar
- 3/4 taza de cacao en polvo
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de agua caliente

Preparación

Precalienta el horno a 180°C (350°F). Engrasa y enharina dos moldes redondos de 23 cm. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Agrega los huevos, la leche, el aceite y la vainilla, y bate a velocidad media durante 2 minutos.

Añade el agua caliente a la mezcla (la masa quedará líquida, esto es normal). Vierte la masa uniformemente en los moldes preparados. Hornea durante 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.

Deja enfriar los pasteles en los moldes durante 10 minutos, luego retíralos de los moldes y déjalos enfriar completamente sobre una rejilla antes de glasear. Decora con tu glaseado de chocolate favorito y disfruta de este delicioso pastel esponjoso y húmedo.