

Ingredientes

1 ½ barras mantequilla
2/3 taza azúcar
2/3 taza azúcar mascabado
2 huevos grandes

2 cucharaditas vainilla
1 taza suero de leche o yogurt
½ taza crema agria
2 cucharaditas café instantáneo
1 ¾ taza harina
1 taza cocoa
1 ½ cucharaditas bicarbonato de sodio
½ cucharadita sal

Preparación

Precaliente el horno a 180° C, ó 350° F.

Bata en la batidora eléctrica con pala, la mantequilla y los dos azúcares hasta cremarlos muy bien, alrededor de 5 min. Añada 1 por 1 los huevos, batiendo un minuto entre cada adición. Baja velocidad. Añada la vainilla y en dos bowls, por separado, cierne en uno los polvos; harina, sal, bicarbonato y cocoa.

En otro revuelva la crema, yogurt y café. En el bowl de la mantequilla, vaya alternando un poco de las dos mezclas anteriores, empezando por la crema y terminando con los polvos. Con una pala, raspe bien los laterales del bowl y revuelva bien. Si desea puede incorporar una taza de arándanos deshidratados a la mezcla.

Vacíe a moldes de muffins o mantecadas a ¾ de capacidad y hornee de 20 a 25 minutos. Saque del horno y deje enfriar 10 min. Decore y listos para disfrutar.

*en el taller de Expo Radio Mujer, utilice un pastel de caja de chocolate, añadiendo cacahuate salado al batido, 1 cda. cocoa y vainilla. el betún o cubierta lo hice batiendo, 1 queso crema de 190gr., 90 gr. mantequilla, 1 taza crema de cacahuate y dos tazas azúcar glass. 1 cda. vainilla y decore con cacahuate troceado y chocolate chorreado. quedaron deliciosos!