elGourmet

Bocaditos de café con pasas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.
Huevo batido: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 cdita.
Azucar: 1/2 Taza
Bicarbonato: 1/4 cdita.
Canela: 1/2 cdita.
Pasas de uva sin semillas: 1/2 Taza
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Manteca blanda: 75 grs.
Clavo De Olor: Una pizca
Azucar: 1/2 Taza
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Cafe: 1 Taza
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Pique las pasa de uva.
- Encienda el horno.
- Enmanteque una placa rectangular para horno.
- En una *cacerola* coloque las pasas, el **café**, ½ taza de azúcar y la esencia de vainilla
- Lleve a fuego mínimo y deje *hervir* durante 10 minutos.
- Retire y deje enfriar.
- Coloque la *manteca* junto con ½ taza de azúcar y bata.
- Incorpore de a poco el *huevo* y mezcle.
- Añada luego el *harina*, el polvo de hornear, la canela, el bicarbonato, la sal y el clavo de olor
- Mezcle hasta integrar.
- Vierta por ultimo las pasas de uva y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla en la placa enmantecada y cocine en horno moderado durante 25 minutos
- Retire y deje enfriar

Presentación

- Corte en porciones y espolvoreé con azúcar impalpable.
- Sirva en una fuente y decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-cafe-con-pasas