

# Cake de Café y Nueces Pecan

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Huevos:** 240 grs.

**Chocolate semi amargo:** 120 g

**Cafe Instantaneo:** 2 cdas.

**Mantequilla:** 120 g

**Azucar:** 400 grs.

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Harina:** 120 g

**Sal:** 1 Pizca

### Topping

**Caramelos de leche:** 300 g

**Nueces:** 180 g

**Crema doble:** 120 g

## Preparación de la Receta

- Fundir a baño maría el *chocolate* semi-amargo y la *mantequilla*. Reservar.
  - En un tazón, batir los huevos, la sal, el **café** instantáneo y la esencia de vainilla
  - En otro tazón, colocar el azúcar. En el centro, añadir de a poco la mezcla de huevos, mientras se continúa batiendo. Incorporar el *chocolate* fundido con la *mantequilla* y la *harina* tamizada.
  - Engrasar con *mantequilla* un molde con forma de flor y revestirlo con papel aluminio. Volcar la preparación en el molde, espolvorear con *café* instantáneo y hornear a 175 °C por 45 minutos.
  - Para el topping, colocar en un tazón metálico los caramelos de leche y la *crema*. Llevar a baño maría hasta fundir todo. Agregar las nueces pecan.
  - Retirar el molde del horno y, sobre la masa aún caliente, volcar el topping.
  - Enfriar en la nevera. Cuando esté lo suficientemente firme, retirar y servir.
- 
- A la hora de cocinar el pastel, asegúrate de contar con los [utensilios](#) básicos necesarios.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Para más recetas de este chef, no te pierdas el programa "[Los Clásicos de Gross](#)".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-cafe-y-nueces-pecan>