

PASTEL DE COCA-COLA

RINDE 12-15 PORCIONES



INGREDIENTES

PARA EL PASTEL

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de Coca-Cola
- 4 cucharadas de cocoa en polvo
- 2 huevos
- 2 tazas de azúcar
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de vainilla

PARA EL GLASEADO

- ¼ de taza de mantequilla
- ¼ de taza de Coca-Cola
- 3 cucharadas de cocoa en polvo
- 16 oz de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de nueces picadas

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F. Engrasa un molde de 9 × 13 pulgadas.
2. Derrite la mantequilla, la Coca-Cola y la cocoa en una cacerola. Deja enfriar ligeramente.
3. Mezcla la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la canela. Incorpora los huevos y la leche batiendo, luego añade la mezcla de chocolate y la vainilla.
4. Vierte la masa en el molde y hornea de 35 a 40 minutos, hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.
5. Mientras se hornea el pastel, derrite la mantequilla del glaseado con la Coca-Cola y la cocoa. Incorpora con un batidor el azúcar glas, la vainilla y las nueces.
6. Extiende el glaseado sobre el pastel tibio. Deja enfriar ligeramente, corta en porciones y sirve.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

