



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

♡ Bizcocho de café casero

Un bizcocho fácil, esponjoso y jugoso, preparado con café frío y una intensidad que puedes adaptar a tu gusto.



DATOS DE LA RECETA



Raciones: 8-10



Tiempo total:
1 hora y 45 minutos



Preparación:
20 minutos



Dificultad: Fácil



Horneado:
38-45 minutos



Molde: Redondo
de 22 cm



Enfriado:
45 minutos



Temperatura: 175 °C



Tipo de café: Italiana, espresso, cápsulas, prensa francesa, goteo, cold brew o soluble.

INGREDIENTES

- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 180 g de azúcar
- 125 g de yogur natural sin azúcar
- 100 ml de aceite suave
- 80 ml de café preparado y frío
- 4 g de café soluble
- 1 cucharadita de vainilla
- 220 g de harina de trigo
- 12 g de levadura química
- 2 g de sal
- Azúcar glas para decorar, opcional



PREPARACIÓN



- 1 Prepara 80 ml de café. Disuelve en él el café soluble y deja enfriar.
- 2 Precalienta el horno a 175 °C, con calor arriba y abajo.
- 3 Engrasa un molde redondo de 22 cm y coloca papel de horno en la base.
- 4 Tamiza la harina con la levadura química y la sal.
- 5 Bate los huevos con el azúcar durante unos 5 minutos, hasta obtener una mezcla clara, cremosa y con mayor volumen.
- 6 Añade el aceite poco a poco mientras mezclas a velocidad baja.
- 7 Incorpora el yogur, el café frío y la vainilla.
- 8 Añade los ingredientes secos en tres tandas, utilizando una espátula y movimientos envolventes.
- 9 Vierte la masa en el molde y hornea entre 38 y 45 minutos.
- 10 Comprueba el centro con un palillo. Debe salir sin masa cruda.
- 11 Deja reposar 10 minutos, desmolda y enfría completamente sobre una rejilla.
- 12 Decora con azúcar glas cuando el bizcocho esté frío.



INTENSIDAD DEL CAFÉ



SUAVE

80 ml de café, sin soluble.



MEDIA

80 ml de café y 4 g de soluble.



INTENSA

80 ml de café y 8 g de soluble.

NOTAS



- ♥ No añadas el café caliente.
- ♥ No aumentes la cantidad de líquido para intensificar el sabor.
- ♥ No mezcles demasiado después de añadir la harina.
- ♥ Utiliza café más concentrado o café soluble para reforzar el aroma.
- ♥ Empieza a comprobar la cocción a partir del minuto 38.
- ♥ Un molde más ancho producirá un bizcocho más bajo y puede reducir el tiempo de horno.



CONSERVACIÓN



Guarda el bizcocho frío en un recipiente hermético durante un máximo orientativo de 3 días.



También puedes congelarlo entero o en porciones, bien envuelto, durante un máximo orientativo de 2 meses.



¿Buscas más recetas, tips y cultura cafetera?

Entra aquí → <https://baristacasero.com/>

