

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** yayi bormen



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Podemos también añadir unas cerecillas en trocitos dentro del bizcocho.

Descripción:

Molde cuadrado 20 x 20 cm.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 ml. de Coca cola
- 75 g. de Mantequilla
- 120 g. de Azúcar de caña
- 120 g. de Azúcar blanquilla
- 230 g. de Harina de repostería
- 50 g. de Cacao en polvo sin azúcar
- 1 Huevo
- 5 g. de Bicarbonato sódico
- una pizca de Sal
- Frosting:
- 170 g. de Mantequilla
- 1 cucharadita de Esencia de vainilla
- 300 g. de Azúcar glas
- 4 cucharaditas de Leche
- Cerezas en almíbar

Preparación:

Paso 1

Ponemos a fuego medio, en un cazo grande, la Coca-Cola, el cacao en polvo y la mantequilla. Removemos hasta que la mantequilla se derrita por completo. A continuación añadimos los dos tipos de azúcar y seguimos removiendo hasta que se disuelvan. Retiramos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente. En un bol mezclamos la harina, el bicarbonato y la sal, reservamos. En otro bol batimos el huevo y cuando la mezcla de Coca Cola esté fría, la añadimos y mezclamos hasta que quede integrado. Seguidamente añadimos poco a poco la harina y sin dejar de batir hasta que este perfectamente incorporada. Por último cogemos el molde (forrado con papel de horno) y vertemos la mezcla en él. Horneamos a 170°C durante 25 minutos o hasta que saquemos el palillo seco. Retiramos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente. Una vez

tenemos el bizcocho ya listo, preparamos el frosting. Para ello, ponemos en un bol la mantequilla en pomada, el azúcar glas, la leche y la cucharadita de extracto de vainilla. Mezclamos hasta obtengamos un frosting con la textura y consistencia deseada. Decoramos con las cerecillas.