

PASTEL DE CHOCOLATE

PARA 16-20 PERSONAS

1-1/2 taza de harina

1 taza de azúcar

3 Cucharadas de cocoa en polvo

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

1 taza de agua fría

6 Cucharadas de aceite vegetal

1 Cucharada de vinagre blanco de vino

1 cucharadita de extracto de vainilla

Calentar el horno a 350°F. Engrasar un molde cuadrado de 9" con mantequilla y espolvorearle harina.

Mezclar todos los ingredientes secos en un recipiente.

Separadamente mezclar los ingredientes líquidos en otro recipiente.

Lentamente, incorporar los ingredientes líquidos con los secos. Mezclarlos *solamente* hasta que estén bien incorporados.

Vaciar la masa dentro del molde previamente engrasado y enharinado. Hornear a 350°F de 25 a 35 minutos o hasta que un palillo de madera insertado en el centro del pastel salga limpio. Esto indica que el pastel está listo.

ATENCIÓN: Ver la posibilidad de trabajar con el personal de servicios alimenticios de la escuela para usar los hornos de la cafetería.

Barniz

24 onzas de azúcar en polvo

1/3 tazas de agua caliente

2 Cucharadas de mantequilla suavizada

2 Cucharadas de chochitos de colores

Mezclar el azúcar y el agua caliente en un recipiente hasta que esté suave. Agregar la mantequilla ya suave y mezclar hasta que suavice. Cuando el pastel se haya enfriado, barnizarlo parejito con una espátula. Salpicar encima los chochitos de colores inmediatamente.

