



PAN DE CAPUCHINO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 70 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 225 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 225 gramos azúcar
- 225 gramos de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 4 huevos
- 1 cucharada de cacao
- 1 sobre de café soluble descafeinado
- 150 gramos de azúcar glas
- 75 gramos de pistaches pelados

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara un delicioso pan de capuchino, ideal para la cena de tu familia. Mezcla la harina con el cacao, la levadura y el bicarbonato. Reserva

Bate la margarina con el azúcar hasta que la mezcla sea ligera y esponjosa. Añade los huevos uno a uno y seguidamente incorpora la mezcla de la harina poco a poco. Separa 5 cucharadas de la preparación, disuelve el café en 2 cucharadas de agua, y mezcla ambas. Incorpora al resto de la mezcla hasta que se forme una masa homogénea.

Unta un molde con margarina y harina y sacude. Rellena con la preparación y hornea a 180 °C por 40 minutos. Comprueba la cocción pinchando con una brocheta. Si sale seco está listo, si no deja cocer unos minutos más.

Haz un glaseado con azúcar glass y agua. Primero añade 2 cucharadas de agua y ves añadiendo, muy poco a poco, hasta conseguir la consistencia deseada.

Desmolda, reparte el glaseado por encima y decora con los pistaches pelados.