



## Vanilla Chiffon with Coffee Beans

1 cake of 26 to 30 cms. diameter

- 2 ¼ cups flour
- 1 ½ cups sugar, divided
- 1 tablespoon baking powder
- 5 separate eggs
- ¾ cup of water
- ½ cup of oil
- 1 ½ teaspoon vanilla
- ½ teaspoon almond
- ½ teaspoon crémor tartar
- ½ teaspoon salt
- 2 tablespoons instant coffee (lyophilized, Buendia)

1. Preheat oven to 350F.
2. In a blender bowl pour flour, 1 cup sugar, Bake powder and mix with a fork. Make a hole in The center of this mixture.
3. In another bowl place the 5 egg yolks, water, oil, vanilla and Almond and pour into the egg you made in the bowl with flour. Take to the mixer and beat at medium speed low 2 to 3 minutes or until the mixture shines. Put aside
4. In a whisk bowl completely free of fat and Dry, pour the whites, crémor and salt. Beat in the middle for two Minutes or until frothy, pour Slowly stir in sugar and beat for 8 minutes.
5. With a spatula remove a little bit of clear and mix it Hand with mixed yolks. Then this mixture passes to the Remaining clear mixture. With enveloping movements, the Mix, add the coffee and gently mix again to Do not dilute the coffee.
6. Pour into a molded tube, ungreased and bake 40 to 50 Minutes. Immediately remove it from the honor and turn it to Low on a grill until it is completely cold.
7. To unmold, pass a knife through the sides of the mold and It separates it.

### TIP

Vanilla Chiffon with Coffee drops is the basis of Lots of desserts but so just a treat.

## Vainilla de gasa con los granos de café

1 pastel de 26 a 30 cms. diámetro

- 2 ¼ tazas de harina
- 1 ½ taza de azúcar, dividida
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 5 huevos separados
- ¾ taza de agua
- ½ taza de aceite
- 1 ½ cucharadita de vainilla
- ½ cucharadita de almendra
- ½ cucharadita de tartar de crémor
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de café instantáneo (liofilizado, Buendia)

1. Precaliente el horno a 350F.
2. En un recipiente de licuadora vierta la harina, 1 taza de azúcar, hornee el polvo y mezcle con un tenedor. Haga un agujero en el centro de esta mezcla.
3. En otro tazón colocar las 5 yemas de huevo, agua, aceite, vainilla y Almendra y verter en el huevo que hizo en el recipiente con harina. Llevar a la batidora y batir a velocidad media baja 2 a 3 minutos o hasta que la mezcla brille. Poner a un lado
4. En un tazón de batir completamente libre de grasa y seco, verter los blancos, crémor y sal. Batir en el centro por dos minutos o hasta espumar, verter Agitar lentamente el azúcar y batir durante 8 minutos.
5. Con una espátula quitar un poco de clara y mezclar la mano con yemas mixtas. A continuación, esta mezcla pasa a la mezcla transparente restante. Con movimientos envolventes, el Mezclar, añadir el café y mezclar suavemente de nuevo a No diluir el café.
6. Verter en un tubo moldeado, sin engrasar y hornear de 40 a 50 Minutos. Inmediatamente quitarlo del honor y girarlo a Bajo en una parrilla hasta que esté completamente frío.
7. Para desmoldar, pasar un cuchillo a través de los lados del molde y lo separa.

### PROPINA

Vanilla Chiffon con gotas de café es la base de Un montón de postres pero así que sólo un regalo