

BUNDT CAKE AL GUSTO

(6 piezas individuales)

INGREDIENTES:

150g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
75g de azúcar refinada
210g de harina de trigo
2 huevos a temperatura ambiente
1/2 taza de jugo de tu preferencia
160g de leche condensada
1cdita de polvo para hornear
120g de chocolate al gusto
50g de crema para batir



IDEAS PARA PERSONALIZAR:

Puedes utilizar el jugo de tu preferencia o simplemente leche y vainilla.
Puedes combinar la crema para batir con crema de avellana o dulce de leche
(Por ejemplo 35g de crema para batir y 15g de cajeta)
Decora al gusto con galletas, chocolates o frutos.

PROCEDIMIENTO:

Encamisa los moldes para bundt cake con mezcla inflalible o mantequilla derretida y harina y reserva en congelación.

Precalienta el horno a 180° C

- 1 Ingresas al vaso la mantequilla y mezcla 1min vel 3.
(Si consideras necesario deten el procedimiento, baja los restos de las paredes y finaliza el tiempo)
- 2 Añade el azúcar y mezcla 1min vel 3.
- 3 Añade 1 huevo y mezcla 1min vel 3 mientras agregas la leche condensada por el bocal de la tapa.
- 4 Añade el siguiente huevo y mezcla 30seg vel 3.
- 5 En un recipiente mezcla la harina con la cdita de polvo para hornear y cierne. Reserva.
- 6 Mezcla sin tiempo en vel 3 la harina y el jugo de forma intercalada para que se mezcle mejor.
No mezcles mucho tiempo para que no se desarrolle el gluten y tengas mejor miga. (Aprox 30seg).
- 7 Ingresas la mezcla a los moldes a máximo 3/4 de su capacidad y hornea de 15-20min.
Comprueba cocción si al ingresar un palillo al centro sale seco, huele rico a pan y tienen un ligero dorado.
Deja reposar en los moldes 5min y desmolda.
- 8 Ingresas la crema para batir al vaso limpio y lleva a modo tetera a 85°
- 9 Añade el chocolate y mezcla a vel 3 hasta que se integre.
- 10 Baña los bundt cakes con el ganache y decora al gusto.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina