

10 recetas Bundt Cakes

70 aniversario
Nordic Ware



Lecuine

Colección **Mejora tu cocina**

LECUINE.COM

Bundt cakes

70 Aniversario



10 recetas Bundt Cakes

70 años de Nordic Ware son muchos bizcochos que han salido perfectos, deliciosos y bellos en nuestros hogares. Y es para celebrarlo.

Nordic Ware pone sus moldes variados en formas y tamaños, que no deja de innovar, y nosotros, **10 recetas fáciles con aromas diferentes**. 10 recetas para que hagas en un momento en casa, con lo que tienes en la nevera.

Hechas específicamente por **Bea de corazondecaramelo.es** para que te lances a hacer bizcochos caseros o tengas ideas en tu móvil, tableta u ordenador en cualquier momento. De coco, naranja, dulce de leche, nata, fresas, plátano, chocolate... ¡y un ángel food cake!, famoso por ser el más esponjoso.

Este es el **segundo recetario** de bundt cakes de la colección **"Mejora tu cocina"** que Lecuine pone a tu disposición. Para crecer juntos en esta tarea de hacer buena gastronomía casera.

Colección **Mejora tu cocina**

Bea

Bea es de las que adoptó la cocina familiar y de sus abuelos, la de las casas que visitaba, como paraíso. Especialmente la pasión por los dulces, que ha pasado de regalar diariamente a su propia familia a compartirlos en su blog corazondecaramelo.es.

De esta afición surge su bundt cake de chocolate, una adaptación de varias recetas que ya tenía guardadas, con ganas de probarlas. Porque los buen@s bloguer@s de cocina hacen eso, crean un sello personal en sus platos o postres, a base de buena mano y experiencia. Bea también te da los ingredientes y la técnica precisa para que te lances a crear un bundt cake de café, ambos con moldes Nordic Ware, ideales para verter sobre ellos deliciosos glaseados o azúcar glas. Y te enseña a utilizar los estampadores de galletas, para que te las hagas tú mism@ en vez de comprarlas hechas.

Endulza tu casa con estas recetas hechas con corazón de caramelo.



Bundt cake de chocolate

de Bea de corazondecaramelo.es

Si hay un Bundt Cake que triunfa allá donde lo lleves, este es el Bundt Cake de chocolate receta fácil. Lo puedes hacer para una merienda o un rico desayuno ó incluso para amenizar cualquier celebración que se te ocurra. Puedes comerlo solo, espolvoreado con un poco de azúcar glass o con algún glaseado como el de vainilla o el de chocolate para los muy amantes del chocolate. Es además muy sencillo de preparar y el resultado es siempre maravilloso.

1. Comenzamos precalentando el horno a 180° C. y engrasando un molde para Bundt Cake con un poco de spray desmoldante ó un poco de mantequilla pomada que esparciremos bien por todo el molde con ayuda de un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la maicena, el cacao en polvo, la levadura y la sal y reservamos.
3. Batimos juntos la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura esponjosa.
4. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno y esperando a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
5. Bajamos la velocidad y comenzamos a añadir la mezcla de harina y cacao con el yogur natural. Añadiremos primero 1/3 de la harina, continuaremos con la mitad del yogur, dejaremos que todo se vaya integrando y continuaremos añadiendo otro 1/3 de harina. Añadimos lo que resta de yogur y cuando se haya integrado terminaremos de añadir lo que queda de harina. Batimos lo justo hasta que se integre todo bien.
6. Con ayuda de una espátula repartimos bien las pepitas de chocolate por toda la masa y vertemos la mezcla en el molde que teníamos reservado.
7. Introducimos el molde en el horno y dejamos que se haga durante 45 minutos, ó hasta que al pinchar en el centro con un palito o brocheta éste salga completamente limpio.
8. Sacamos el molde del horno y dejamos reposar 10 minutos antes de desmoldarlo.
9. Espolvorearemos con un poco de azúcar glass antes de servir.

ingredientes

- 230 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 310 g de azúcar
- 4 huevos
- 150 g de yogur natural
- 350 g de harina
- 100 g de maicena
- 15 g de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 35 g de cacao en polvo
- 100 g de pepitas de chocolate



Utilizamos el molde
Heritage
¿lo quieres?



Bundt Cake de plátano y chocolate

de Bea de corazondecaramelo.es

Me encanta este bizcocho Bundt Cake de plátano y chocolate. Si hay algo que haga que un bundt cake salga realmente jugoso y sabroso, esto es la fruta fresca, como en este caso el plátano que junto con el chocolate, hacen de este Bundt Cake un postre delicioso y muy especial.

1. Precalentamos el horno a 180°C. y engrasamos un molde para Bundt Cake con spray desenmoldante o con mantequilla pomada bien repartida por todo el molde con ayuda de un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la levadura y la sal y reservamos.
3. Trituramos los plátanos con un prensa patatas o con una batidora y reservamos también.
4. Comenzamos batiendo la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura esponjosa y ligeramente blanquecina.
5. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno y esperando a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
6. Bajamos la velocidad y añadimos el plátano triturado y batimos hasta que se integre.
7. Ahora vamos añadiendo la harina poco a poco y alternándola con el yogur natural. Añadiremos primero la mitad de la harina, seguida del yogur y terminaremos con la otra mitad de la harina. Batimos lo justo hasta que se integren todos los ingredientes.
8. Con ayuda de una espátula repartiremos las pepitas de chocolate en el molde que teníamos reservado y lo introducimos en el horno durante 45 minutos, ó hasta que al pinchar en el centro con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio.
9. Sacar el molde del horno y dejarlo reposar encima de una rejilla durante 10 minutos antes de desmoldarlo y dejar que se enfríe completamente.
10. Espolvorearlo con un poco de azúcar glass antes de servirlo.

ingredientes

- 200 g de mantequilla
- 130 g de azúcar
- 350 g de harina
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 3 plátanos
- 250 g de yogur natural
- 100 g de pepitas de chocolate



Utilizamos el molde
Bavaria
¿lo quieres?



Bundt Cake de naranja

de Bea de corazondecaramelo.es

Aquí te presento una sencilla receta de bundt cake de naranja para que disfrutes de un delicioso bizcocho horneado en casa. Empezamos:

1. Precalentamos el horno a 180° C. y engrasamos un molde bundt con spray desmoldante o con un poco de aceite de girasol que esparciremos bien con un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la levadura y la sal y reservamos.
3. Batimos juntos la mantequilla con el azúcar a una velocidad media/alta hasta que la mezcla adquiera una consistencia esponjosa y que haya blanqueado ligeramente y haya aumentado de tamaño.
4. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno. Los batiremos ligeramente un poco antes de añadirlos y esperaremos a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
5. Cuando estén los huevos bien integrados en la mezcla, añadiremos la ralladura de naranja, bajaremos la velocidad y comenzaremos a añadir la harina. Echamos primero la mitad de la harina, después añadiremos la nata y el zumo de naranja y terminaremos con el resto de harina. Batiremos lo justo hasta que se integre.
6. Paramos de batir y con una espátula terminaremos de mezclar los posibles restos que hayan quedado en las paredes o en el fondo del vaso.
7. Vertemos la mezcla sobre el molde que habíamos engrasado previamente y alisamos la superficie con una espátula.
8. Lo introducimos en el horno durante 50 ó 55 minutos o hasta que al pinchar el centro con un palito o brocheta éste salga completamente limpio.
9. Sacamos nuestro Bundt Cake del horno y dejamos que repose sobre una rejilla exactamente 10 minutos, momento en el que procederemos a desmoldarlo dándole unos golpecitos secos en el aire para conseguir que se despegue bien de las paredes.
10. Lo desmoldamos sobre una rejilla y dejamos que se enfríe completamente.
11. Espolvoreamos la superficie con un poco de azúcar glass y servimos.

ingredientes

- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar
- 380 g de harina
- 16 g de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 4 huevos L
- El zumo de una naranja
- La ralladura de una naranja
- 160 ml. de nata líquida 35% MG



Utilizamos el molde Jubilee ¿te lo pides?



Bundt cake de naranja, otra opción

de Bea de corazondecaramelo.es

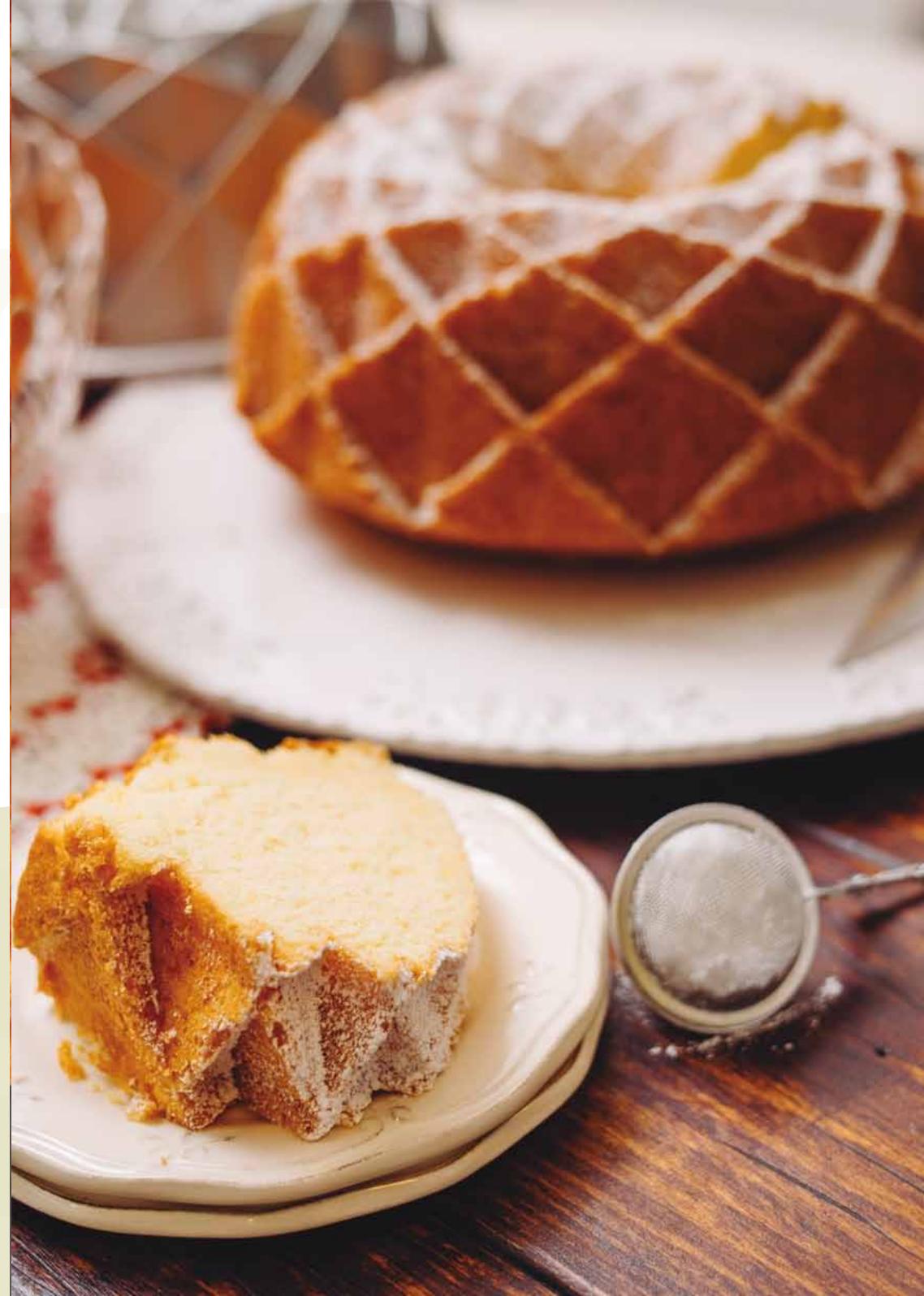
Nada mejor que preparar un postre que contenga fruta del tipo que sea y como estamos en temporada de naranjas, hoy queremos mostraros un riquísimo Bundt Cake hecho a base de esa fruta que además de vitaminas, aporta gran jugosidad a este cake, convirtiéndolo además en el desayuno o merienda perfectos. Puedes además decorar el Bundt Cake de Naranja como más te guste, así nosotros nos hemos limitado a espolvorearlo con un poco de azúcar glass ya que consideramos que no le hace falta más, pero no obstante puedes preparar una rica cobertura de chocolate o un glaseado de naranja o de vainilla para cubrir este preciosísimo bizcocho.

1. Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos un molde para Bundt Cake con un poco de spray desmoldante ó con un poco de mantequilla pomada bien repartida por todo el molde con ayuda de un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la levadura y la sal y reservamos.
3. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una textura esponjosa y ligeramente blanquecina.
4. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno y esperando a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
5. Añadimos el zumo de naranja y la ralladura y continuamos batiendo.
6. Comenzamos a añadir la harina a velocidad baja, alternándola con el buttermilk. Comenzaremos añadiendo 1/3 de harina, la mitad de el buttermilk , añadimos otro 1/3 de harina, el resto de buttermilk y terminamos añadiendo lo que resta de harina.
7. Batimos lo justo hasta que se integren todos los ingredientes.
8. Vertemos la mezcla en el molde que teníamos reservado y lo introducimos en el horno durante 50 minutos ó hasta que al pinchar en el centro con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio.
9. Sacar el molde del horno y dejar reposar sobre una rejilla antes de desmoldarlo.
10. Esperar a que se enfríe y espolvorear con un poco de azúcar glass.

ingredientes

- 360 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 350 g de azúcar
- 4 huevos
- 125 ml. de buttermilk (ponemos la leche en una jarrita y añadimos un chorrito de limón o de vinagre. Removemos con una cuchara y dejamos que repose durante 5 minutos.
- 125 ml. de zumo de naranja

Utilizamos el molde Jubilee ¿te lo pides?



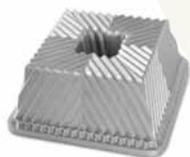
Bundt cake de coco y naranja

de Bea de corazondecaramelo.es

1. Precalentamos el horno a 180°C. y engrasamos con spray desmoldante o con un poco de mantequilla, un molde para Bundts.
2. Tamizamos la harina junto con la levadura y la sal y reservamos.
3. Calentamos juntos la leche de coco con la mantequilla lo justo hasta que la mantequilla se derrita. Retiramos del fuego y reservamos.
4. Mezclamos el azúcar con la ralladura de naranja y comenzamos a añadir los huevos de uno en uno y batiendo bien hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla adquiera una consistencia espumosa y cremosa.
5. Añadimos entonces el extracto de vainilla y el zumo de naranja y continuamos batiendo hasta que se integren en la mezcla.
6. Ahora vamos a comenzar a añadir la harina alternándola con la mezcla de leche de coco y mantequilla, comenzando y terminando con la harina. Echamos primero la mitad de la harina y batimos hasta que se integre. Añadimos ahora el coco rallado también y a continuación echamos la leche de coco mezclada con la mantequilla y terminamos añadiendo la otra mitad de la harina.
7. Vertemos la mezcla en el molde y lo introducimos en el horno durante aproximadamente 50 minutos o hasta que al pinchar en el centro con un palito, éste salga completamente limpio.
8. Mientras se hornea nuestro bizcocho vamos a ir preparando el glaseado de coco y para ello mezclamos el azúcar glass con las dos cucharadas de leche de coco hasta obtener una consistencia parecida al yogur.
9. Cuando el bizcocho esté listo lo sacamos del horno y lo dejamos reposar durante 10 minutos dentro del molde. Pasados los 10 minutos dejamos que se enfríe completamente sobre una rejilla.
10. Cuando el bizcocho esté completamente frío, le echamos por encima el glaseado de coco y espolvoreamos por encima un poco de coco rallado.

ingredientes

- 280 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura química tipo Royal
- 1/4 de cucharadita de sal
- 240 ml. de leche de coco (deja reservadas 2 ó 3 cucharadas para elaborar el glaseado de coco)
- 50 g de mantequilla
- 4 huevos a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar
- la ralladura de una naranja
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 75 g de coco rallado
- el zumo de media naranja



Utilizamos el molde
Squared Nordic
Ware ¡tízalo tuyo!.



Bundt Cake de coco

de Bea de corazondecaramelo.es

1. Comenzamos precalentando el horno a 180° C. y engrasando un molde bundt con spray desmoldante o con un poco de aceite de girasol que repartiremos con un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la levadura y la sal y reservamos.
3. Batimos juntos la mantequilla con el azúcar a velocidad media/alta, hasta conseguir una mezcla esponjosa y que haya blanqueado ligeramente.
4. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno. Los batiremos un poco antes de añadirlos y no añadiremos el siguiente hasta que se integre completamente el que hayamos echado.
5. Cuando estén los 4 huevos integrados en la mezcla, añadiremos el extracto de vainilla y el coco rallado.
6. Ahora comenzaremos a añadir la harina hasta la mitad nada más. Esperaremos a que se integre y añadiremos entonces la leche de coco. Terminaremos añadiendo el resto de la harina y batiremos lo justo para que se integre en la mezcla.
7. Vertemos la masa sobre el molde que teníamos reservado y alisamos la superficie con una espátula. Damos unos golpecitos con el molde sobre la encimera con el fin de que la masa se asiente y suban las posibles burbujas de aire a la superficie.
8. Lo introducimos en el horno durante aproximadamente 50 minutos ó hasta que al pinchar en el centro con una brocheta ésta salga completamente limpia.
9. Sacamos el molde del horno y dejamos que repose sobre una rejilla durante exactamente 10 minutos, momento en el que procederemos a desmoldar nuestro Bundt Cake. Daremos unos golpecitos secos en el aire con el fin de que el Bundt Cake se despegue bien de las paredes del molde. Lo desmoldamos sobre una rejilla y dejamos que se enfríe completamente antes de echarle el glaseado por encima.
10. Para preparar el glaseado, mezclamos el azúcar con la nata líquida hasta conseguir una consistencia parecida a la de un yogur. Si es necesario añadiremos o bien más azúcar, o bien más nata líquida, hasta conseguir la consistencia deseada.
11. Vertemos el glaseado por encima de nuestro Bundt Cake y dejamos que él solo vaya buscando todas las aristas y rincones tan característicos de este tipo de cakes.
12. Espolvoreamos por encima con un poco de coco rallado y servimos.

ingredientes

- 175 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de azúcar
- 4 huevos L
- 250 g de harina
- 16 g de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 50 g de coco rallado
- 200 ml. de leche de coco



*Aquí se luce
el molde Heritage
¿lo quieres?*



Bundt cake de fresas

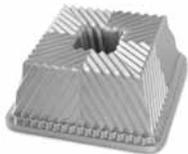
de Bea de corazondecaramelo.es

Siempre nos han gustado las fresas por muchos motivos, el principal por su intenso sabor dulce y perfumado pero si además le sumas que esta vistosa fruta está llena de propiedades beneficiosas para la salud, la convertimos de inmediato en una de nuestras frutas preferidas.

1. Precalentamos el horno a 170°C.
2. Engrasamos un molde para Bundt Cake con spray desmoldante y reservamos.
3. Tamizamos juntos la harina y la levadura y reservamos también.
4. Comenzamos batiendo los huevos junto con el azúcar a velocidad media, hasta conseguir que aumenten de tamaño y su textura sea esponjosa, durante aproximadamente 5 minutos.
5. Bajamos la velocidad de la batidora y comenzamos a añadir el aceite poco a poco, hasta que se integre bien con los huevos.
6. Sin dejar de batir, vamos añadiendo el puré de fresas así como la ralladura de limón. Dejamos que el puré de fresas se integre bien en la mezcla.
7. Ahora bajamos la velocidad de la batidora y comenzamos a añadir la harina a cucharadas, una a una y hasta terminar de echar toda. Batimos lo justo para que se integre.
8. Vertemos la mezcla en el molde que teníamos reservado y le damos unos golpecitos sobre la encimera para lograr que la masa se asiente bien por todos los rincones del molde y para eliminar también las posibles burbujas que se hayan formado en la masa y lo introducimos en el horno durante 45 minutos aproximadamente ó hasta que al pinchar en el centro del Cake con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio (también puedes utilizar el termómetro Nordic Ware)
9. Sacamos el molde del horno y dejamos reposar sobre una rejilla durante 10 minutos exactamente. Pasados los 10 minutos desmoldamos nuestro Cake con mucho cuidado sobre la rejilla hasta que se enfríe completamente.
10. Sírvelo acompañado con un poco de nata montada, la combinación de ambos es perfecta.

ingredientes

- 350 g de azúcar
- 450 g de harina
- 16 g de levadura química
- 400 g de puré de fresas (puede ser congelado o lo puedes hacer tú mismo)
- 4 huevos L
- 200 ml. de aceite de girasol u oliva suave
- La ralladura de un limón



*Uno de los moldes más elegidos ¡llévatelo a casa!
Squared Bundt*



Bundt Cake de limón

de Bea Corazón de caramelo

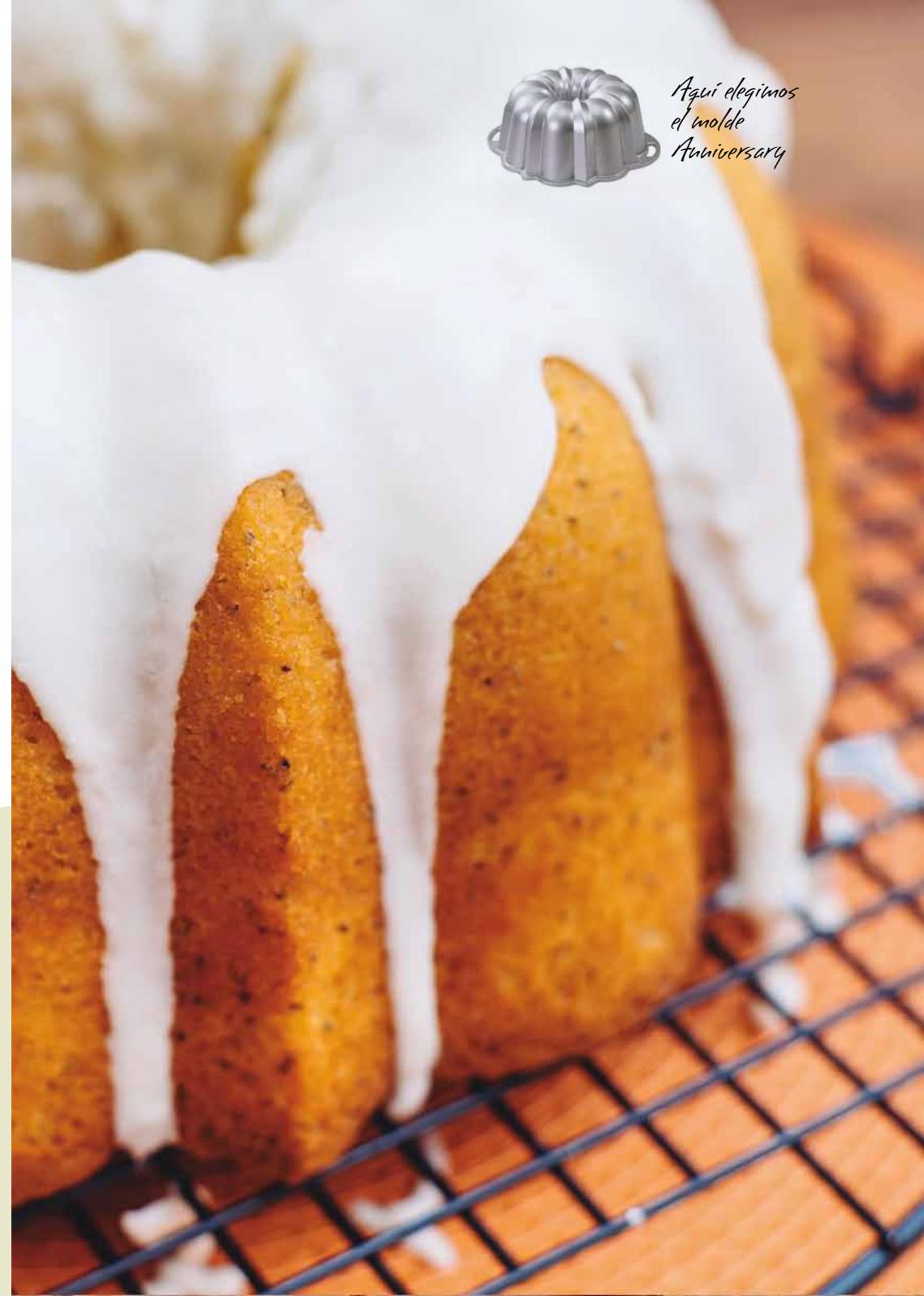
1. Precalentamos el horno a 180° C. y engrasamos un molde bundt con spray desmoldante o con un poco de aceite de girasol que esparciremos bien con un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina, la levadura y la sal y reservamos.
3. En un cuenco mezclamos la nata con el zumo de limón para hacer una sour cream casera y reservamos.
4. Batimos juntos la mantequilla con el azúcar a una velocidad media/alta hasta que la mezcla adquiera una consistencia esponjosa y que haya blanqueado un poco y aumentado ligeramente de tamaño.
5. Comenzamos a añadir los huevos de uno en uno. Los batiremos ligeramente un poco antes de añadirlos y esperaremos a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
6. Cuando estén los huevos bien integrados en la mezcla, añadiremos la ralladura de limón y las semillas de amapola, bajaremos la velocidad y comenzaremos a añadir la harina intercalándola con la mezcla de nata y zumo de limón. Comenzaremos echando la mitad de la harina, después añadiremos toda nata y terminaremos con el resto de harina. Batiremos lo justo hasta que se integre.
7. Paramos de batir y con una espátula terminaremos de mezclar los posibles restos que hayan quedado en las paredes o en el fondo del recipiente.
8. Vertemos la mezcla sobre el molde que habíamos engrasado previamente y alisamos la superficie con una espátula. Daremos así mismo unos golpecitos sobre la encimera con el fin de lograr que la masa se asiente bien y suban todas las posibles burbujas de aire que se hayan podido formar durante la preparación.
9. Lo introducimos en el horno durante 50 ó 55 minutos o hasta que al pinchar el centro con un palito o brocheta éste salga completamente limpio.
10. Sacamos nuestro Bundt Cake del horno y dejamos que repose sobre una rejilla exactamente 10 minutos, momento en el que procederemos a desmoldarlo dándole unos golpecitos secos en el aire para conseguir que se despegue bien de las paredes.
11. Lo desmoldamos sobre una rejilla y dejamos que se enfríe completamente antes de añadirle el glaseado.
12. Para preparar el glaseado, mezclamos el azúcar con la nata hasta conseguir la consistencia de un yogur. Si lo quieres más espeso añádele más azúcar y si por el contrario lo quieres algo más líquido échale un chorrito más de nata.
13. Verter el glaseado sobre el Bundt Cake ya frío y servir.

ingredientes

- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar
- 380 g de harina
- 16 g de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal
- 4 huevos L
- El zumo de un limón
- La ralladura de un limón
- 2 cucharadas de semillas de amapola (opcional)
- 160 ml. de nata líquida 35% MG



Aquí elegimos
el molde
Anniversary



Bundt Cake de Nata

de Bea Corazón de caramelo

1. Precalentamos el horno a 180° C. y engrasamos un molde bundt con spray desmoldante o con un poco de mantequilla en pomada que esparciremos bien por todo el molde, con ayuda de un pincel.
2. Tamizamos juntos la harina con la levadura y la sal y reservamos.
3. Batimos juntos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir que se mezclen bien los dos ingredientes y hasta observar que la mantequilla haya blanqueado ligeramente, durante aproximadamente dos minutos.
4. Sin dejar de batir, comenzamos a añadir los huevos de uno en uno, esperando a que se integren bien en la mezcla antes de añadir el siguiente.
5. Añadimos ahora la nata y la ralladura de limón y continuamos batiendo unos segundos.
6. Bajamos la velocidad al mínimo y comenzamos a añadir la harina a cucharadas, hasta terminar de echarla toda. Mezclamos lo justo hasta que se integre en la mezcla.
7. Vertemos la masa en el molde que teníamos reservado y alisamos la superficie con una espátula. Damos unos golpecitos sobre la encimera con el fin de conseguir que las posibles burbujas de aire que se hayan podido formar suban a la superficie.
8. Introducimos el Bundt Cake en el horno durante 35 ó 40 minutos aproximadamente ó hasta que al pinchar en el centro con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio.
9. Lo sacamos del horno y dejamos que repose sobre una rejilla y dentro del molde durante 10 minutos aproximadamente. Pasados los 10 minutos, desmoldamos con cuidado sobre la rejilla y dejamos que se enfríe completamente antes de servirlo. Podemos espolvorear la superficie con azúcar glass, dejarlo tal cual sale del horno ó añadirle un glaseado que prepararemos con 200 g de azúcar glass tamizado y un chorrito de leche, dependiendo del espesor que queramos darle, añadiremos más o menos leche, teniendo en cuenta que lo ideal es intentar conseguir una textura similar al yogur griego.

ingredientes

- 200 g de harina
- 200 ml. de nata 35% M.G.
- 200 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- La ralladura de medio limón
- 16 g de levadura química
- ¼ de cucharadita de sal



Utilizamos el molde Jubilee ¿te lo pides?



Bundt Cake de dulce de leche

de Bea Corazón de caramelo

1. Comenzaremos preparando el buttermilk mezclando 250 ml. de leche (mejor si es desnatada o semidesnatada) con dos cucharaditas de zumo de limón o de vinagre blanco y removemos bien. Dejamos reposar 10 minutos y observaremos entonces como en esos minutos ha cambiado el aspecto de la leche y ahora tiene aspecto como de leche cortada. Es así exactamente como queremos que esté nuestro buttermilk.
2. Precalentamos el horno a 175°C. y engrasamos un molde Bundt con spray desmoldante o con un poco de aceite que repartiremos bien por todo el molde con ayuda de un pincel.
3. Tamizamos juntos la harina, la levadura, el bicarbonato sódico y la sal y reservamos.
4. Batimos la mantequilla con el azúcar moreno durante 4 ó 5 minutos ó hasta al observar que obtenemos una crema esponjosa y que haya aumentado de volumen.
5. Añadimos ahora el dulce de leche y batimos hasta que se integre bien en la mezcla. Añadimos igualmente el extracto de vainilla y los huevos de uno en uno, esperando a que se vayan integrando antes de añadir el siguiente.
6. Vertemos la mitad del buttermilk en la mezcla y acto seguido la mitad de la harina a cucharadas. Continuamos echando la otra mitad del buttermilk y terminamos con el resto de la harina. Batimos lo justo para que se integre y echamos la mezcla en el molde que teníamos reservado. Cuando hayamos terminado de añadir toda la masa al molde, colocaremos un paño sobre la encimera y daremos sobre él unos golpecitos con el molde, con el fin de que la masa se asiente bien por todos los rincones del molde y suban a la superficie las posibles burbujas de aire que se hayan podido formar durante la preparación.
7. Introducimos el molde en el horno durante 50 ó 55 minutos o hasta que al pinchar en el centro con un palito o brocheta, éste salga completamente limpio.
8. Sacamos el Bundt Cake del horno y lo dejamos reposar sin sacarlo del molde y sobre una rejilla, exactamente 10 minutos. Pasados los 10 minutos desmoldamos nuestro Cake con mucho cuidado sobre la rejilla hasta que se enfríe completamente.

ingredientes

- 380 g de harina
- 4 huevos
- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de levadura química tipo Royal
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/4 de cucharadita de sal
- 200 g de azúcar moreno
- 250 ml. de buttermilk (más abajo te explico cómo hacerlo)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 250 g de dulce de leche



Utilizamos el molde Heritage
¿lo quieres?

