



Consejo del chef

Utilizar bebida de avellanas como opción de bebida vegetal le dará un toque muy rico. Para hacer el chocolate 'con leche', sustituye 50 g de chocolate negro por chocolate blanco.

Raciones para 4

125 g
Yogur
120 g
Aove
440 g
Harina
220 g
Azúcar
4
Huevos
1 sobre
Levadura química
5 g
Canela
5 g
Nuez moscada
5 g
Jengibre rallado
50 ml
Agua
90 g
Mantequilla
120 ml
Nata
1 pizca
Sal

- 1 Prepara el bizcocho mezclando en un recipiente hondo los huevos, yogur y el aove hasta conseguir una masa lisa.
- 2 A continuación añade 220 g del azúcar total, harina, canela, nuez moscada, jengibre rallado y una pizca de sal. Sigue mezclando hasta incorporar todos los elementos.
- 3 Encamisa un molde de bundt cake, añade la mezcla y lleva al horno 40 minutos a 175°C.
- 4 Por otro lado, prepara el toffe salado añadiendo en una olla ancha los 200 g restantes de azúcar y el agua. Mezcla una vez y deja a fuego medio bajo hasta conseguir un caramelo. Cuando empiece a coger color incorpora la mantequilla, la nata, sacar del fuego y reserva.
- 5 Desmolda el bundt cake y terminar vertiendo el toffe por encima y ya estará listo para disfrutar en tu mesa de navidad.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bundt-cake-con-toffe/>

COOKING
LOVERS 