



## 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

Aqua

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/>

