



## 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/>

