

Mini bundt cakes de chocolate y frambuesa



Consejo del chef

Una vez estén fríos, desmolda y decora con azúcar glas simulando una dulce nevada. Puedes poner alguna frambuesa más por encima.

Raciones para 9

200gr
Chocolate negro
80gr
Mantequilla sin sal
120gr
Azúcar
90ml
Nata 35% materia grasa
100gr
Harina
1
Cucharadita de levadura
150gr
Frambuesas
3
Huevos

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Picar el chocolate, ponerlo en un bol de cristal junto a la mantequilla troceada y colocarlo al baño maría. Remover hasta que se derrita. Incorporar luego la nata y mezclar.
- 3 Batir los huevos junto con el azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que aumente de volumen.
- 4 Añadir el chocolate, remover hasta integrarlo.
- 5 Tamizar sobre la mezcla la harina y la levadura química, mezclar hasta obtener una masa ligera y lisa.
- 6 Por último incorporar las frambuesas y repartirlas en la mezcla de manera homogénea.
- 7 Engrasar el molde y rellenar. Hornear a 200° unos 25-30 minutos, el tiempo puede variar así que antes de sacar pinchar para comprobar que está listo. Este cake es algo húmedo, no dejar demasiado tiempo para que no se seque.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-bundt-cakes-de-chocolate-y-frambuesa/>

COOKING
LOVERS 