



BUNDT CAKE TRICOLOR RED VELVET

Ingredientes (para 10-12 personas):

- ☐ 80 ml leche
- ☐ 4 huevos L
- ☐ 275 g harina de trigo
- ☐ 340 g azúcar
- ☐ 125 g yogur griego
- ☐ 6 g levadura en polvo
- ☐ 2 g sal
- ☐ 150 g mantequilla pomada

Para el marmolado

- ☐ 15 g cacao puro en polvo
- ☐ Leche extra
- ☐ C.s. esencia/aroma de vainilla

Elaboración:

1. Cremar la mantequilla pomada con el azúcar (con varillas y a velocidad alta) en dos o tres veces hasta conseguir una crema blanquecina y esponjosa.
2. Incorporar los huevos 1 a 1 a velocidad baja y esperar a que el primero esté completamente integrado para añadir el siguiente.
3. En un bol aparte, mezclar la levadura en polvo, la sal y la harina previamente tamizada.
4. Añadir 1/3 de los sólidos a la crema de mantequilla y huevos y mezclar con varillas a velocidad baja.
5. Incorporar el yogur batido, mezclar lo justo y añadir otro tercio de harina.
6. Seguir batiendo a velocidad baja y agregar la leche, seguida del resto de harina.
7. Terminar de mezclar a mano con espátula para integrar bien todos los ingredientes.



8. Añadir esencia/aroma de vainilla a toda la masa.
9. Repartir la masa en tres boles siendo uno de ellos el doble de cantidad que los otros.
10. Incorporar la mitad del cacao y dos cucharadas de leche a cada uno de los boles pequeños y mezclar hasta su correcta incorporación.
11. Agregar colorante rojo alimenticio a una de las masas de cacao, para teñirla de rojo intenso.
12. Engrasar un molde con spray vegetal o mantequilla fundida y alternar bolas de diferentes colores aleatoriamente.
13. Hornear a 160°C con calor arriba, abajo y ventilador durante 50 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño del molde.
14. Sacar del horno y dejar enfriar 10-15 minutos dentro del molde antes de pasar a una rejilla.
15. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla a temperatura ambiente para que circule el aire por la base.
16. Justo antes de servir espolvorear abundantemente con azúcar glas a través de un colador para dar el efecto nevado ¡es un espectáculo en cada con cada corte!

** El colorante puede ser en pasta, gel o líquido.*

** Se puede utilizar una cuchara para helados o una cuchara sopera para repartir la masa en el molde.*

** Se puede utilizar cualquier molde siempre que se adapten las proporciones y Y se adapte el tiempo de horneado.*