



MINI BUNDT CAKE DE CAVA Y NARANJA

Ingredientes (para 2 mini bizcochos):

- ☐ 45 ml zumo de naranja
- ☐ Ralladura de 1 naranja
- ☐ 45 g mantequilla pomada
- ☐ 45 ml cava
- ☐ 65 g azúcar
- ☐ 2 huevos
- ☐ 55 g yogur griego
- ☐ Un pizco de sal
- ☐ 3 g levadura en polvo
- ☐ 125 g harina de trigo

Elaboración:

1. Rallar la piel de la naranja (previamente lavada) – con cuidado de no añadir la parte blanca porque amarga – encima del azúcar y frotar para desprender los aceites esenciales de la naranja.
2. En un bol con varillas cremar la mantequilla pomada (ablandada en el microondas hasta que tenga textura de crema) con el azúcar aromatizado hasta que esté blanquecina y esponjosa.
3. Incorporar los huevos uno a uno batiendo hasta que se integren por completo.
4. Agregar el yogur griego y mezclar de nuevo.
5. En un bol aparte mezclar los ingredientes sólidos: harina de trigo previamente tamizada, sal y levadura en polvo.
6. Por otro lado mezclar los líquidos: cava y zumo de naranja.
7. Incorporar los sólidos a la masa en 3 veces alternando con los líquidos en 2 veces.



8. Mezclar con varillas lo justo para conseguir una masa uniforme, pero sin excedernos a partir del momento en el que se añade la harina.
9. Terminar de mezclar a mano con espátula y movimientos suaves y envolventes.
10. Engrasar los moldes escogidos con spray vegetal o pincelar con mantequilla fundida y enharinar o forrar con papel vegetal para un desmoldado fácil.
11. Verter la masa en los moldes preparados (sin llenarlos completamente) y hornear a 155°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador unos 20-25 minutos.
12. Sacar del horno y dejar dentro del molde unos 10 minutos antes de desmoldar sobre una rejilla para que circule el aire por la base y se enfríen de manera uniforme.
13. Decorar con frutos rojos frescos justo antes de servir

** Para saber si los bizcochos están listos insertar una puntilla en el centro y comprobar si sale limpia.*

** No abrir el horno antes de que haya pasado algo más de la mitad del tiempo de horneado.*