



Bizcocho Bundt Cake Calabaza (varillas eléctricas)

8 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde para bizcocho bundt de 1,5 lt de capacidad
varillas eléctricas
Cuencos
Espátula

Ingredientes:

180 g harina
10 g Levadura Ecológica Dr. Oetker
5 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
5 g Canela en polvo
300 g azúcar moreno
2 huevos
80 g aceite de girasol
80 g yogur
250 g Puré de calabaza

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 165oC con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde para bizcocho bundt engrasando bien con mantequilla o aceite, procurando que no queden secciones del molde sin engrasar.
- 3 En un cuenco mezclar la harina, la levadura ecológica y la canela en polvo.

Para el bizcocho:

- 4 Colocar en un cuenco mediano el azúcar y los huevos. Batir con varillas eléctricas a velocidad media durante 2' hasta que la mezcla esté espumosa.
- 5 Añadir el aceite, el yogur y el puré de calabaza y mezclar.





- 6 Por último incorporar los ingredientes secos en dos partes, mezclando bien cada vez hasta que la masa esté homogénea.

Horneado:

- 7 Verter la mezcla del bizcocho en el molde preparado y hornear durante 60' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 8 Una vez horneado retirar del horno y dejar enfriar 15' y desmoldar.
- 9 Dejar enfriar por completo sobre una rejilla y servir.

