



Mini Bundts Navideños

20 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

varillas eléctricas
Cuencos
Espátula
Tamiz
Moldes mini bundt

Para los mini bundt:

100 g mantequilla
180 g azúcar
2 huevos
125 ml leche
175 g harina
5 g Levadura Dr. Oetker

Para la decoración:

50 g azúcar glas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno con ventilación arriba y abajo a 180°C.
- 2 Engrasar los moldes de mini bundt con un poco de mantequilla o aceite.
- 3 Mezclar la harina con la levadura en un cuenco.

Para la mezcla:

- 4 Colocar la mantequilla y el azúcar en un cuenco. No hace falta que la mantequilla esté a temperatura ambiente porque la Batidora Breville Heat Soft la ablanda mientras se bate.
- 5 Batir a velocidad media durante 4'.
- 6 Añadir los huevos y mezclar 1' más.
- 7 Por último incorporar la mitad de la harina y mezclar con espátula.





- 8 Añadir la leche y mezclar con espátula hasta homogeneizar y terminar con el resto de la harina.

Para el horneado:

- 9 Repartir la mezcla en los moldes de mini bundt y hornear durante 20' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 10 Dejar reposar los bizcochos 10' antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

Para la decoración:

- 11 Espolvorear los mini bundt con azúcar glas utilizando un tamiz.

