



Pastel especiado de Navidad

6 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Molde de Bundt Cake
varillas eléctricas
Cuencos
Espátula

Ingredientes:

180 g mantequilla sin sal
320 g azúcar moreno
4 huevos
120 ml yogur natural
225 g harina
2 cucharaditas de canela molida
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 cucharadita de nuez moscada
1 sobre de Levadura Ecológica Dr. Oetker
1 cucharadita de Aroma Agua de Azahar Dr.Oetker
1 cucharadita de Aroma natural de Naranjas de Valencia
aproximadamente 25 g azúcar glas para decorar
1 bote de Spray antiadherente Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Comenzar con todos los ingredientes a temperatura ambiente.
- 2 Mezclar en un cuenco la harina, la levadura y las especias.
- 3 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 4 Rociar una capa fina de Spray Antiadherente en el molde bundt.

Para hacer el bizcocho:

- 5 Batir con varillas eléctricas la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar moreno durante 4 minutos.
- 6 Añadir los huevos uno a uno batiendo bien después de añadirlos.
- 7 Limpiar bien el cuenco con una espátula para que la mezcla quede homogénea y añadir el Aroma de Agua de Azahar Dr. Oetker y el Aroma Natural de Naranjas de Valencia Dr. Oetker.





- 8 Incorporar los ingredientes secos en dos veces alternando con el yogur.
- 9 Verter la mezcla en el molde preparado. Darle dos golpes al molde para evitar burbujas durante el horneado.
- 10 Hornear durante 50' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 11 Retirar del horno y dejar reposar 10' antes de desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar por completo.
- 12 Terminar con azúcar glas por encima.

