OUR RECIPES

BUNDT CAKE DE CREMA DE ORUJO Y CHOCOLATE (ENCARNI LUJAN GUERRERO)



INGREDIENTS:

INGREDIENTES:

- 270 gr. de harina
- 230 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 75 gr. de cacao puro en polvo (sin azúcar)
- 120 ml de licor de crema de orujo
- 1 cucharaditas de levadura química
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 4 huevos L
- 300 gr. de azúcar
- 120 ml. de leche
- Pizca de huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado de vainilla:

- 100 gr. de azúcar glass
- 2 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARATION:

1. Precalentamos el horno a 170ºC. y engrasamos un molde Bunt con spray desmoldante.
2. Tamizamos juntos la harina, el cacao, el bicarbonato, la levadura y la sal. Reservamos
3. En un vaso hechamos la leche y el licor de crema de orujo y removemos hasta que se integren.
4. Batimos, a velocidad media/alta el azúcar y la mantequilla hasta obtener una mezcla esponjosa y que haya blanqueado ligeramente.
5. Añadimos los huevos ligeramente batidos y de uno en uno, esperando a que se integren antes de echar el siguiente. Añadimos entonces la vainilla sin dejar de batir.
6. Bajamos la velocidad al mínimo y comenzamos a añadir la harina y la mezcla de leche y crema de licor de orujo. Comenzando y terminando con la harina. Empezaremos echando 1/3 de la harina, la mitad de la leche y la crema de licor de orujo, otro tercio de la harina, el resto de la leche y la crema de licor de orujo y terminaremos con la harina.

7. Vertemos la mezcla en el molde que teníamos reservado asegurándonos que llegue a todos los rincones que caracteriza a estos moldes. Daremos golpecitos con el molde con el fin de que la masa se asiente y las posibles burbujas de aire suban a la superficie.
8. Introducimos en el horno durante 40 y 45 minutos depende del horno que tengamos en casa o hasta que al pinchar en el centro con un palito, éste salga completamente limpio.
9. Sacamos el molde del horno y dejamos reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado el tiempo desmoldamos nuestro Cake con mucho cuidado sobre la rejilla hasta que se enfríe completamente.
10. Mientras se enfría, vamos a preparar el glaseado de vainilla y para ello, en un bol pequeño echamos la nata, el azúcar y la vainilla y removemos bien hasta que se integren completamente. Debe adquirir una consistencia similar al yogur por lo que si ves que queda más líquido añádele más azúcar y si por el contrario te parece que está muy espeso échale una cucharadita más de leche.
11. Cuando se haya enfriado nuestro Cake, Colocamos el glaseado en una lechera y verteremos el glaseado por encima dejando que él solo se vaya cayendo.