



Bundt cake de limón

- El Bundt cake es originario de Alemania y se basa en el **Kugelhopf** . Se popularizó muchísimo en los EEUU y hoy es conocido en el mundo entero. Debe su nombre al molde donde se prepara, que antiguamente eran de hierro muy pesado y que hoy puedes encontrar en cualquier sitio con diversas formas, pero siempre redondos, con agujero en medio y por lo general, altos. Es un bizcocho muy esponjoso, se puede hacer de muchísimos sabores y se conserva bastante bien.
- El bicarbonato de soda lo encontrareis con las levaduras. A diferencia de la levadura su efecto dura muy poco tiempo, con lo que es muy importante meter la masa al horno en cuanto esté lista. La mezcla del bicarbonato con la levadura y la leche fermentada con el vinagre hace que el bizcocho sea extraordinariamente esponjoso.

Ingredientes:

175 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

350 gr. de azúcar

375 gr. de harina

2 cucharitas de levadura royal

1 cucharita de bicarbonato de soda

1/2 cucharita de sal

3 huevos

1 cucharita de esencia de vainilla

3 cucharitas de ralladura de limón

230 ml. de leche

1 cucharada de vinagre

250 gr. de azúcar glase

2 cucharadas de zumo de limón

Precalienta el horno a 175°.

Engrasa muy bien el molde con mantequilla. Pon un par de cucharadas de harina y repártela por todas las paredes.

Con unos golpecitos tira todo el exceso.

Mezcla los ingredientes secos, harina, levadura, bicarbonato, sal y ralladura.



Pon a la leche el vinagre, mueve un poco y deja que repose 3 minutos. Pon el vinagre cuando vayas a empezar el bizcocho, pero no antes.

Bate bien el azúcar y la mantequilla.

Incorpora los huevos 1 a 1 batiendo bien después de cada uno.

Añade un tercio de los ingredientes secos y un tercio de la leche con el vinagre con la batidora en el mínimo, otro tercio y el último.

Sube la batidora y bate fuerte 2 minutos.

Coloca en el molde.

Hornea 40 minutos.

Deja reposar unos minutos, coloca en un rejilla y deja que se enfríe completamente.

Mezcla el azúcar glase con el zumo de limón y vierte por encima. Puedes decorarlo con unos gajos de limón y unos tiras de ralladura.

Bundt cake de limón