



Cake Elvis Presley

- ¡Es un cake alucinante!. No tiene levadura, ni bicarbonato. Se mete en el horno apagado y se enciende al meterlo. Y sale. Dicen que era el favorito de Elvis Presley. Os animo a que lo probéis si tenéis batidora, sino es mejor hacer otro porque hay que batir mucho.

Ingredientes:

4 huevos a temperatura ambiente
275 gr. de harina tamizada 3 veces (pasada por un colador)
275 gr. de azúcar
1/2 cucharita de sal
130 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
150 gr. de nata
1 cucharita de vainilla

Hay que untar muy bien con mantequilla un molde de rosca y espolvorear bien con harina retirando el exceso.

Pon la mantequilla con el azúcar a batir. Si es con batidora grande utilizar la K. Si es de mano las varillas.

Tiene que estar muy batido, si es grande déjalo 5 minutos, si es de mano, 10.

Incorpora los huevos 1 a 1 batiendo bien después de cada uno, rebaña con una espátula de goma las paredes para que quede todo bien incorporado.

Añade la mitad de la harina, bate, la nata, bate y la otra mitad de la harina. Bate muchísimo hasta que brilla la masa (entre 5-10 minutos)

Coloca la masa en el molde. Dale un par de golpes encima de la mesa para que se quiten las posibles burbujas de aire.

Mete en el horno. Enciende el horno a 180º y deja que se hornee 45 minutos, o hasta que



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

metiendo un pincho salga limpio.

Retira, deja que se temple 20 minutos.

Desmolda encima de una rejilla pasando un cuchillo por los bordes (sobre todo por el borde interior). Deja enfriar completamente.

Y sirve.