



Cake bretón

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos + horneado

Para 6 personas

- En Bretaña se usa la mantequilla con sal hasta para hacer postres. Ellos usan lo que llaman la demi-sel. En España cualquier mantequilla española que diga “con sal” es el equivalente.
- Es un cake muy fácil, lo más “complicado” es batir las claras a punto de nieve.
- Tiene un sabor peculiar y es ideal para merendar.

Ingredientes:

150 gr. de harina

1 paquete de levadura Royal

150 gr. de azúcar

150 gr. de mantequilla con sal

4 huevos

100 ml. de leche

20 gr. de mantequilla

Precalienta el horno a 170°.

Bate juntas la mantequilla blanda, la levadura, la harina y el azúcar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Incorpora las yemas y continúa batiendo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la leche y sigue batiendo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

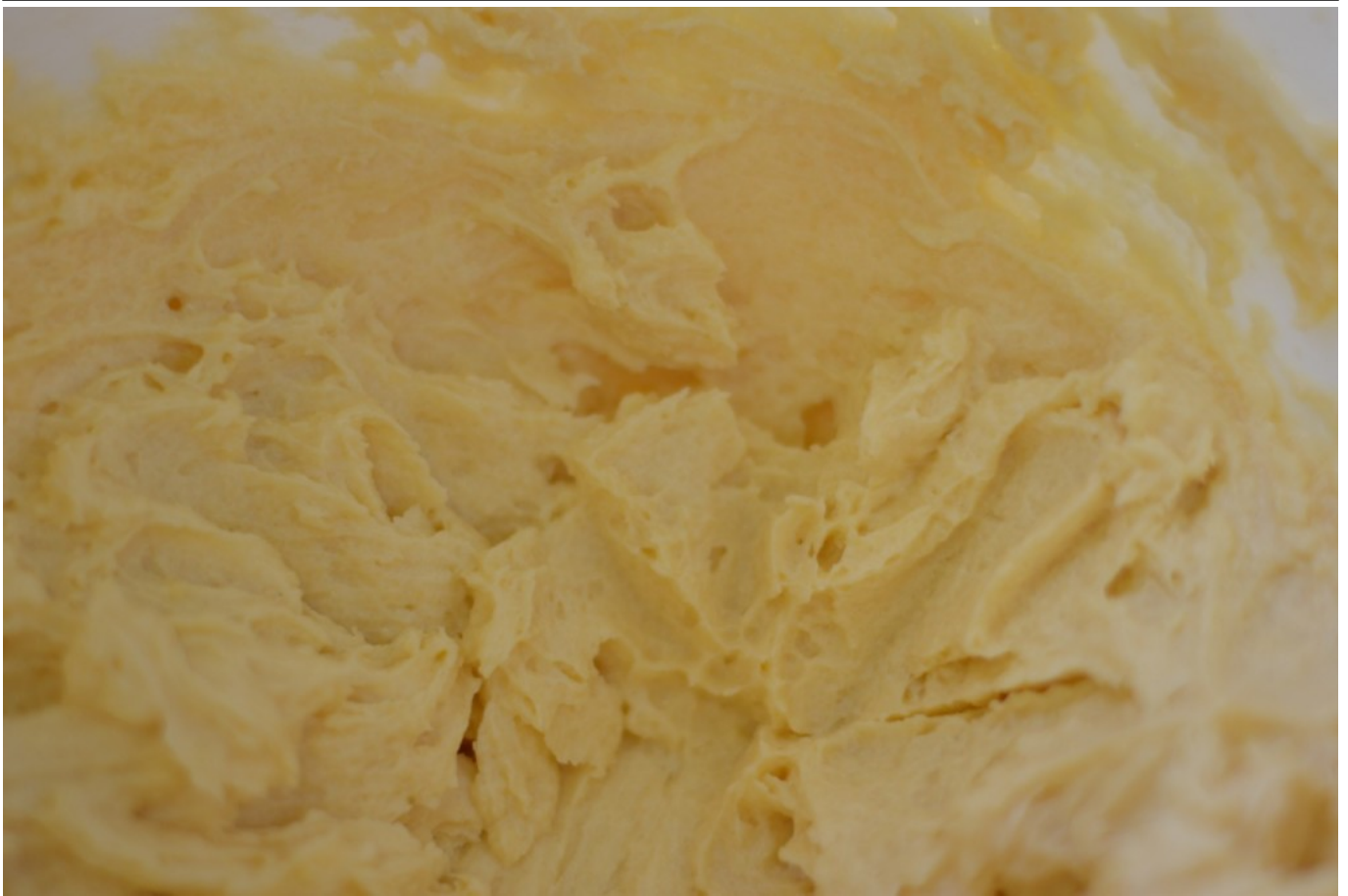


Te quedará una masa así.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Bate las claras a punto de nieve y mezcla de forma envolvente con el resto de la masa en tres tiempos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Unta bien el molde con mantequilla y espolvorea con harina, sacudiendo bien el exceso.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca la masa en el molde de 20cm x 9,5 cm y alisa bien con la espátula.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Hornea 55 minutos. Saca y coloca en una rejilla para enfriar del todo. Una vez frío espolvorea con azúcar glass.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Listo para comer.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Cake bretón