Bundt cake

Ingredientes

Para el bundt cake

Bicarbonato: 4 g
Azúcar mascabado: 140 g
Harina: 195 g
Polvos de hornear: 15 Gramos
Cocoa: 35 grs.
Sal: 1 Pizca
Huevos: 2 Unidades
Leche: 105 Ml.
Yogurt Natural: 130 g
Chispas de chocolate: 75 g
Aceite: 75 Ml.
Extracto de vainilla: 3 Ml.

Para la decoración

Chocolate blanco fundido: 250 g
Flores organicas: A gusto

Para la ganache de chocolate

Crema para batir: 100 grs.
Chocolate semi amargo: 100 g

Preparación de la Receta

Para el bundt cake

- Batimos los huevos con el azúcar.
- Luego, agregamos el aceite en forma de hilo.
- Cernimos la *harina* junto con la *cocoa*, el bicarbonato, el royal y la sal.
- Alternamos los secos con el yogurt, la leche y la vainilla.
- Por último, agregamos las trozos de *chocolate*.
- Vertemos en los moldes

- Llevamos al honor a 170°C por 25 minutos.

Para la ganache

- Hervimos la *crema* y volcamos sobre el *chocolate*.
- Mezclamos hasta que este homogénea.

Para la decoraci&oacute

- N
- Decoramos con la ganache, el *chocolate* blanco y las flores orgánicas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bundt-cake