

Chai Cake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cake

Azucar rubia: 1/2 Taza

Manteca: 3/4 Taza

Cardamomo: 1 y 1/2 cda

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1 Taza

Polvo de hornear: 2 cdas

Sal: 3/4 cdita

Harina: 2 y 1/2 Taza

4 especias: 1 y 1/2 cda

Canela: 1/2 cda

Clavo De Olor: 1 y 1/2 cda

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Jengibre: 1 y 1/2 cda

Leche: 1 y 1/2 Taza

Té chai: 1 Taza

Decoración

Chocolate en escamas: c/n

Engrasador

Aceite: 100 Gramos

Manteca: 100 Gramos

Harina: 100 Gramos

Frosting de yogur

Azucar impalpable: c/n

Canela: 1 cda

Yogur: 150 Gramos

Queso mascarpone: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Engrasador

- Fundir la *manteca* al fuego, agregar aceite, *harina* y mezclar hasta integrar.
- Reservar.

Cake

- Pintar el molde por completo con el engrasador y reservar.
- En batidora con lira mezclar azúcar, azúcar rubia, esencia de vainilla y *manteca* derretida.
- Añadir huevos y continuar trabajando.
- Mezclar *harina*, sal, canela, *cardamomo*, 4 *especias*, clavo de olor, *jengibre* y polvo de hornear y reservar.
- Incorporar té chai, leche y los secos reservados.
- Una vez integrados los ingredientes volcar la preparación el molde previamente engrasado y llevar a horno a 180° C por 20 minutos.

Frosting

- Mezclar queso mascarpone, *yogur*, canela y azúcar impalpable.

Armado

- Decorar el chai cake desmoldado y frío con el frosting por encima.
- Terminar con *chocolate* picado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chai-cake>