

Bea Roque
El Rincón de Bea



Todo sobre los
Bundt®

**Recetas infalibles
para todas las ocasiones**

LIBROS CÚPULA

Bea Roque

El Rincón de Bea

Todo sobre los
Bundt®

Recetas infalibles para todas las ocasiones

LIBROS CÚPULA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En **Grupo Planeta** agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© de los textos: Bea Roque, 2023

© de las fotografías de interior y de cubierta: Bea Roque y Antonio Alcalde

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño de interior y composición: Gema Sanz Galiano

Primera edición: noviembre de 2023

© Editorial Planeta, S. A., 2023

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-3970-7

Depósito legal: B. 14.432-2023

Impresor: TG Soler

Impreso en España - *Printed in Spain*



El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

*Para las mujeres de mi vida:
Marisa, mi madre, mi abuela Flora
y mi tía Mano*

Índice

Sobre mí	13
Introducción	15
Los Bundt® y su historia	17
Todo sobre los Bundt®	21
¿Cómo se hace un bundt perfecto? Procedimientos	23
¿Cómo conservar tu bundt?	31
¿Cómo limpiar tu molde Bundt®?	33
Ingredientes	35
Equipamiento imprescindible	43
Conoce tu batidora	48
Las 16 claves del éxito	51
Aclaraciones a todas las recetas	56

Bundts clásicos

Introducción	61
Bundt clásico de vainilla	62
Bundt de ricotta, almendra y limón	64
Bundt de leche malteada	66
Bundt de queso mascarpone	68
Bundt de leche condensada	70
Bundt de leche caliente	72
Bundt de queso crema y vainilla	74
Bundt de sirope de arce	76
Bundt de buttermilk y caramelo salado	78
Bundt de anís	80

Bundts para cualquier ocasión

Introducción	85
Bundt de lavanda y limón	86
Bundt bicolor	88
Bundt de hormigas	90
Bundt de ron y pasas	92
Bundt de té chai latte	94
Bundt de funfetti	96
Bundt napolitano	98
Bundt de frutas escarchadas	100
Bundt de capuchino	102
Bundt de crema de avellanas	104

Bundts con frutas

Introducción	109
Bundt de manzana	110
Bundt de naranja y almendra	112
Bundt de melocotón	114
Bundt de triple coco	116
Bundt de plátano	118
Bundt de lima y arándanos	120
Bundt de frambuesas	122
Bundt de mandarina y amapola	124
Bundt de limón	126
Bundt colibrí	128

Bundts rellenos

Introducción	133
Bundt Victoria Sandwich	134
Bundt de PB & Jelly	136
Bundt Boston cream	138
Bundt de choco y coco	140
Bundt de canela	142
Bundt red velvet con cheesecake	145
Bundt de galletas Oreo	148
Bundt piñata de chocolate	151
Bundt de zanahoria sorpresa	154
Bundt selva negra	157

Bundts superchocolatosos

Introducción	163
Bundt de chocolate y naranja	164
Bundt muerte por chocolate	166
Bundt de chocolate blanco y coco	168
Bundt de chocolate y mayonesa	170
Bundt de cerveza negra	172
Bundt negro y blanco	174
Bundt de chocolate blanco y maracuyá	176
Bundt de vino tinto	178
Bundt de chocolate y nata fresca	180
Bundt de Coca-Cola	182

Veggies para todos

Introducción	187
Bundt de calabaza y manzana	188
Bundt de remolacha y chocolate	190
Bundt de calabacín y limón	192
Bundt de calabaza y ron	194
Bundt de aguacate y semillas de chía	196
Bundt de espinacas y nueces	198
Bundt de sopa de tomate	200

Bundt de chirivía y naranja	202
Bundt de boniato y pecanas	204
Bundt de zanahoria y chocolate	206

Bundtlettes y otros moldes

Introducción	213
Bundtlettes terciopelo de chocolate	214
El bundt de Nigella	216
Loaf de mango	218
Casita de cacao y mandarina	220
Snowflake de turrón	222
Volteados de piña	224
Queque de gofio	226
Bundtlettes de nata	228
Loaf de queso Philadelphia y chocolate	230
Cuarteto de chocolate con leche	232

Bundts sin gluten

Introducción	237
Bundt de zanahoria y coco	238
Bundt de limón y cardamomo	240
Bundtlettes de arroz crudo	242
Mini Angel Food Cakes	244
Bundt de plátano y almendra	246
Bundt de vainilla	248
Bundt de claras	250
Bundt de galletas María y cacao	252

Un mundo de posibilidades

Introducción	256
Kugelhopf	259
Cheesecake de coco y mango	263
Cheesecake de galleta Lotus	266
Gelatina de fresa bicolor	268
Bundt mosaico de gelatina	270
Tarta de queso viejo tostado	272
Quesillo	274
Bundt imposible de limón	276
Cinnamon bundt roll	279
Mini panna cotta de chocolate	282

Bundts Salados

Introducción	286
Bundt salado de beicon y queso	288
Monkey bread de pizza	291
Tortillitas de patata	294

Pan de jamón	297
Pan de sándwich	300
Pollo asado	302
Bundt Wellington	305

Glaseados y otras cosas

Glaseado básico	311
Glaseado de leche	311
Glaseado de vainilla	312
Glaseado de mandarina	312
Glaseado de queso	312
Glaseado de lima	312
Glaseado de naranja	312
Glaseados de mantequilla	313
Glaseado de zumo de manzana	313
Glaseado de ron y miel	313
Glaseado de ron	313
Caramelo en microondas	314
Caramelo salado	316
Jarabe de coco	318
Jarabe de miel y limón	318
Glaseado de chocolate	320
Glaseado de vino tinto	320
Frosting de Philadelphia	321
Frosting de queso y piña	321
Fundir chocolate	322
Crema pastelera	324
Puré de calabaza	326
Buttermilk	328
Concha de chocolate	330

Aclaraciones finales

¿Qué ha fallado?	334
Tablas de conversiones	337
Agradecimientos	341
Bibliografía	343



PUNDT[®]
FLUTED TUBE PAN

NORTHLAND
ALUMINUM
PRODUCTS, INC.
CINCINNATI, OHIO
U.S.A.



Ingredientes

La repostería es un maravilloso milagro. Unos cuantos ingredientes, a veces incluso solo tres, en diferentes proporciones, consiguen que el resultado sea mágico. Es por esto por lo que es imprescindible que los ingredientes que utilices en tus recetas sean de la mejor calidad posible.

Hay veces que cuando ponemos en práctica las recetas de otros países, por ejemplo, de blogs o libros americanos no debemos torturarnos demasiado si no nos salen como esperamos. Los ingredientes, aunque su denominación sea la misma, a veces no lo son. Por ejemplo, esas recetas americanas con cantidades ingentes de azúcar son debidas a que el azúcar no es el mismo. Nosotros aquí en España y en Europa empleamos azúcar de remolacha, que es más dulce que el azúcar de caña que se utiliza al otro lado del charco. El queso crema Philadelphia que se vende en Estados Unidos posee mucha más cantidad de materia grasa que el que se vende aquí. Su mantequilla, por el contrario, no tiene tanta cantidad de materia grasa. A sus blanquísimos buttercreams les añaden manteca

vegetal, que hace que tengan más consistencia. Y ya no solo hablemos de EE.UU., incluso aquí en Europa los lácteos son diferentes en cada país, y las mantequillas, las leches y las natas de los diferentes países también los son. Algo tan simple como el agua puede variar de un lugar a otro.

¿Qué quiero decir con todo esto? Que utilicemos siempre y en la medida de lo posible las mismas marcas, ya que, aunque su nombre sea el mismo, pueden contener diferentes ingredientes, o diferentes porcentajes de materia grasa, que hagan que el resultado final no sea el esperado. Asimismo, y hasta que domines las técnicas, o una sola receta, cada vez que la prepares utilices siempre los mismos ingredientes, de esta forma te será más fácil identificarlo cuando ocurra un fallo. Puedes comprar la mayoría de los productos en tu supermercado habitual. Para adquirir ingredientes más específicos como la pasta de vainilla, pasta de fruta, colorantes, etc. puedes conseguirlos en tiendas online. Incluso puedes comprar en webs el chocolate de cobertura sin estar limitado a lo que tengan en las estanterías de tu supermercado.

AZÚCAR

Desde hace poco podemos encontrar en nuestros supermercados «azúcar de repostería». Aunque suele suceder que cuando al nombre de un producto le sigue la palabra «de repostería» es todo un invento para intentar engañarnos, en este caso no lo es. El azúcar de repostería o extrafino es el caster sugar de las recetas británicas, o el superfine de las recetas americanas, que por fin podemos conseguir aquí. Es decir, un azúcar extrafino con unos cristales un 30 % más finos y homogéneos. No debemos confundir el azúcar extrafino con el azúcar glas, icing sugar o powdered sugar.

El azúcar extrafino, que así le llamaremos en las recetas de este libro, proporcionará mayor esponjosidad en el emulsionado de mezclas de los bundts o cremas y mejorará en nuestras preparaciones. Conseguiremos que no se note cuando lo batamos con la mantequilla gracias a su gran capacidad de disolución, y sus aristas harán que nuestras masas batidas aumenten más de volumen. El azúcar blanco granulado normal no se llegará a disolver nunca en un batido con mantequilla, y eso hará que nuestros bizcochos queden con unos puntitos oscuros en su superficie. En el mercado español existen dos marcas que lo comercializan: Azucarera y Sidul.

También, desde hace un par de años, podemos conseguir azúcar moreno integral de caña tanto del claro como del oscuro. Ambas variedades las comercializa la empresa Azucarera y corresponderían a lo que solemos ver en recetas americanas como Light Brown Sugar o Dark Brown Sugar. La variedad Java (o suave) tiene notas a vainilla, uva y caramelo. La variedad Moka (o intensa) tiene un toque a frutos secos, pasas y un toque a regaliz.

Ambos son azúcares no refinados del tipo mascabado de origen natural. Poseen mayor cantidad de miel de caña que un azúcar demerara y más intensidad de matices de aroma y sabor.

El azúcar glas (icing sugar) se trata de azúcar pulverizado con almidón añadido como

antiapelmazante. Es aconsejable comprarlo hecho y no hacerlo en casa, ya que en ningún caso obtendremos un pulverizado tan fino y se notará una textura desagradable en los dientes al hacer los glaseados.

ACEITE

Los aceites vegetales son grasas cuyo origen se encuentra en frutos o semillas vegetales. En España estamos acostumbrados al aceite de oliva virgen extra, del cual soy una gran defensora. Sin embargo, y a pesar de haber variedades más afrutadas como la Arbequina, encuentro que, para mi gusto, el sabor es demasiado intenso para repostería. En muchos casos esta «intensidad» es muy agradable por ejemplo en unas magdalenas o un bizcocho de aceite de oliva, pero en otros casos abrumba demasiado otros sabores, pero esto es solo una preferencia personal.

En este libro, cuando una receta indique aceite vegetal, podrás utilizar el aceite que más te guste, tanto de oliva, como de girasol o de maíz, que tienen un sabor más neutro y que no «abrumen» con su gusto al resto de ingredientes de nuestros postres.

BICARBONATO SÓDICO

Es un impulsor químico y se activa con un líquido y un ácido. El bicarbonato comienza a hacer efecto en la masa tan pronto se humedece, por tanto, es muy importante hornear a la mayor brevedad posible. Si esperas demasiado, las burbujas de dióxido de carbono habrán comenzado a expandirse al máximo y comenzarán el declive cuando las metas en el horno, y por tanto la masa no subirá y tendrá una textura pesada.

Utiliza exactamente la cantidad de bicarbonato que pide la receta. Si utilizas demasiado no solo no subirá lo suficiente, sino que creará el efecto contrario, además de que te encontrarás con un desagradable sabor químico.

Conserva el bicarbonato en un recipiente hermético en un lugar seco un máximo de seis a nueve meses. Comprueba siempre su

fecha de caducidad. Si quieres comprobar si realmente sigue activo, mezcla una cucharadita de bicarbonato con un poco de vinagre; si hace burbujas, está activo; si no, debes comprar otro bote.

BUTTERMILK

Hasta hace poco tiempo era imposible encontrar buttermilk, literalmente suero de leche o suero de mantequilla, a la venta. Afortunadamente, ya se puede encontrar en varias cadenas de supermercados alemanes como Aldi y en algunos Lidl de zonas turísticas donde haya muchos residentes alemanes. Para mi gusto, el buttermilk adquirido en tiendas no tiene ni punto de comparación con el hecho en casa, por eso, siempre que puedas, cómpralo en alguna tienda, es mejor. Si no lo usas antes de la fecha de caducidad puedes meterlo en pequeñas bolsitas de zip en cantidades de 125 ml y lo congelas. Recuerda marcar en la bolsa la fecha de congelación.

En la página 328 encontrarás cómo utilizar y hacer buttermilk en casa si no lo encuentras en tu supermercado.

CANELA

Es una de las especias más antiguas utilizadas y tiene su origen en la India y Sri Lanka. Proviene de la parte interior de la corteza de un árbol de la familia del laurel, que se pela y se deja secar durante unos días, por lo que se queda enrollada formando los palitos que se comercializan. También se vende en polvo.

CHOCOLATES

El chocolate de cobertura, también llamado chocolate para postres, es el que necesitarás para hacer muchas de las recetas de este libro. En el mercado encuentras infinidad de marcas como Valor Postres, Lindt Postres o Nestlé Postres. Tiene aproximadamente un 50-55 % de cacao. Yo, por comodidad, compro paquetes de 1 kg de la marca Callebaut de 54,5 % de cacao, y que

viene en un formato llamado «callets», un poco más grande que las pepitas de chocolate, que no tienes que cortar y tienen un tamaño perfecto para derretir. El chocolate blanco que utilizo es también de la marca Callebaut.

El chocolate Rubi parece de todo menos natural por su precioso color rosa y su sabor con un toque afrutado a fresas y su toque ácido, pero realmente es natural. Su color corresponde a los pigmentos que poseen las semillas del cacao rubí, que se cultiva en Ecuador, Brasil y Costa de Marfil. No lleva colorantes ni saborizantes.

CACAO EN POLVO

Lo primero que hay que tener muy claro es que, cuando una receta pida cacao en polvo, usaremos cacao en polvo y NO cualquier preparado de chocolate en polvo azucarado para mezclar con leche, del estilo de Cola Cao o Nesquick.

Yo utilizo en mis recetas dos marcas de cacao en polvo, Hershey's y Valor. El primero es cacao en polvo natural, que por lo general se encuentra a la venta en Estados Unidos. Tiene un color marrón claro y un sabor muy amargo. Es el cacao perfecto para hacer brownies y pasteles de chocolate. El cacao el polvo natural es muy ácido y casi siempre aparece en las recetas junto con bicarbonato sódico para neutralizar su acidez. El cacao Hershey's lo puedes comprar en tiendas especializadas de repostería y tiendas gourmet. En España tenemos ahora a la venta el Cacao Puro Natural 100 % de la marca Valor que es el equivalente europeo al cacao Hershey's y que se encuentra fácilmente en cualquier supermercado.

El segundo es cacao puro con proceso holandés: Este es el cacao que comúnmente se encuentra a la venta en Europa. Este cacao se ha procesado con un álcali, lo que hace que neutralice su acidez, suavice el sabor, y cambie el color dejando un bonito color marrón rojizo, también se disuelve más fácilmente el leche o agua. Como la acidez del cacao ya ha sido neutralizada, se suele aparecer en las recetas junto con el polvo de hornear. Lo puedes comprar en cualquier supermercado



bajo el nombre de Cacao Puro desgrasado de la marca Valor.

En las recetas indico claramente cual de los dos se debe utilizar en cada caso: «Cacao puro 100 %» que sería el primero, de tipo americano o «Cacao puro desgrasado» que sería el segundo o de tipo europeo.

En la receta del Bundt blanco y negro utilizo cacao negro de la marca Van Houten.

PEPITAS DE CHOCOLATE

Las pepitas de chocolate o chips de chocolate son especiales para largas elaboraciones al horno como en muffins, bundts o galletas, ya que no se funden durante el horneado.

COCO RALLADO DESHIDRATADO

Como su propio nombre indica, se trata de coco que ha sido rallado en finas virutas y luego deshidratado. No se debe confundir con la harina de coco.

ESPRAY DESMOLDANTE

El spray desmoldante es uno de esos imprescindibles en tu cocina a la hora de elaborar repostería. Por supuesto, puedes utilizar mantequilla para engrasar tus moldes, derretida es muy fácil de extender con una brocha de silicona, pero encuentro que el spray es además de fácil muy práctico y cómodo. Recuerda siempre utilizarlo sobre el fregadero y no sobre el suelo, ya que los restos que caigan podrían hacer que resbalaras. Hay infinidad de marcas en el mercado, pero después de haber utilizado muchas el que más me gusta es el de la marca PME.

GELATINA

Se trata una sustancia incolora e inodora extraída de los huesos y los cartílagos de los animales que también suele conocerse como «cola de pescado». Sirve como agente gelificante en la elaboración de postres, y además se utiliza como estabilizante o espesante en otros alimentos. La gelatina la encuentras a la venta en forma de

lámina y en polvo. Hablo ampliamente de sus usos en la página 256.

El agar-agar es también una gelatina de origen vegetal.

Tanto las láminas de gelatina, como la gelatina en polvo y el agar-agar, están considerados como genéricos sin gluten.

GOMA XANTANA

La goma xantana es un carbohidrato que se obtiene industrialmente a partir de la dextrosa fermentada por una bacteria, y su poder gelificante es 100 veces superior a la gelatina. Se utiliza para dar cuerpo a bebidas y zumos de frutas; en salsas y aderezos para estabilizar las emulsiones; y en bollería y panadería para aumentar la retención de agua durante el horneado y el almacenamiento. Se utiliza en las recetas del capítulo «Bundts sin gluten» para mejorar la textura de los bundts.

HARINA

Es posiblemente unos de los ingredientes principales en la despensa y juega un papel primordial en el sabor, la textura y, sobre todo, la estructura de nuestros dulces.

En la mayoría de las recetas de este libro se utiliza harina de trigo todo uso. Después de abrir el paquete conserva la harina en un lugar fresco y seco o en un tarro hermético con una hojita de laurel, para evitar gorgojos. Si dejas el paquete abierto la harina se secará y es posible que tu próxima receta necesite más líquido del recomendado.

Si has comprado mucha harina, y ves que no la vas a consumir, la puedes conservar en el congelador. Si el paquete de harina está cerrado, directamente lo puedes meter en la bolsa de congelación; si está abierto, introduce la harina en la bolsa de zip de manera que quede una capa lo más plana posible e intenta sacar todo el exceso de aire al cerrarla. La harina no se congelará ni se quedará dura, sino fría, y solo deberás dejar la bolsa un ratito a temperatura ambiente para



BUNDT CLÁSICOS

Bundt clásico de vainilla

Bundt de ricotta, almendra y limón

Bundt de leche malteada

Bundt de queso mascarpone

Bundt de leche condensada

Bundt de leche caliente

Bundt de queso crema y vainilla

Bundt de sirope de arce

Bundt de buttermilk y caramelo salado

Bundt de anís



Introducción

¿Qué mejor forma de comenzar este libro que con los bundts con sabores más clásicos?

Algunos de ellos tienen sabores bastante neutros, por tanto, les podrás añadir cualquier combinación de sabor, como ralladuras de cítricos, sustituir un par de cucharadas de harina por cacao en polvo, o añadirle esencias o extractos a tu gusto.

Si te gusta el alcohol en los bizcochos podrías sustituir 50 g de la leche o el lácteo que utilices por Baileys, ron o bourbon, pero como te dije en las páginas anteriores, no hagas modificaciones a las formulaciones la primera vez que vayas a preparar una receta.

No podría decir cuál de los bundts de este capítulo es mi favorito. Cada uno me gusta por algo en particular, y por eso están elegidos así.

El Bundt de vainilla fue el primer bundt que publiqué en el blog, y por eso le tengo un cariño especial.

La jugosidad del Bundt de buttermilk combinado con el caramelo salado me parece una combinación imbatible.

El Bundt de leche malteada posee un sabor maravilloso a cereales. Te recomiendo de verdad que compres un bote de leche malteada y lo hagas, porque seguramente se quedará como uno de los favoritos de tu casa.

Los de leche condensada, leche caliente y queso crema son todo un clásico, y pueden servirte como base a otras preparaciones.

El Bundt de ricotta, aunque en la foto parezca que está «despeluchado», tiene una capita de azúcar que se le pone al molde antes de hornear, como si fuera harina, y que le da una textura crujiente. Y tranquilidad, no se pega...

El Bundt de sirope de arce es una maravilla. No intentes sustituirlo por miel u otro jarabe, ya que el sabor nunca será el mismo.

Y, para terminar, el Bundt de anís, una receta de mi tía «Mano», la hermana de mi madre, y que conservo en una de sus libretas de recetas y de la cual he tenido que «traducir» sus tazas, sus cucharadas y sus pizcas.

Espero que las disfrutéis y las hagáis todas.

BUNDT CLÁSICO DE VAINILLA

Esta es la primera receta de un bundt que publiqué en el blog en abril de 2010. Aunque es una receta pequeña, realmente esta cantidad se puede hacer perfectamente en un molde de 6, como de 9 o más tazas. Con esto quiero mostrar la versatilidad de los moldes de mayor tamaño, en los que puedes hornear tanto una cantidad grande como una pequeña, porque la forma es igualmente vistosa. Puedes utilizar solo azúcar extrafino, pero el azúcar moreno le da un toque rico y muy especial.

INGREDIENTES

200 g de mantequilla

175 g de azúcar extrafino

30 g de azúcar moreno de caña (Java)

3 huevos M

2 cucharaditas de pasta de vainilla

210 g de harina todo uso

2 cucharaditas de polvo de hornear

¼ de cucharadita de sal

120 g de buttermilk

Molde Bundt® Original

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrasa abundantemente un molde Bundt® de 12 tazas con un spray especial desmoldante o mantequilla derretida y extiende bien con una brocha. Déjalo reposar boca abajo sobre un papel de cocina para que escurra.
- Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
- Bate la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta obtener una mezcla que haya blanqueado y doblado el volumen, y el azúcar se haya disuelto.
- Añade los huevos ligeramente batidos, uno a uno. No añadas el siguiente hasta que no se haya incorporado totalmente el anterior, y agrega la pasta de vainilla.
- A velocidad baja incorpora la mezcla de la harina en tres veces, alternando con el buttermilk, y empezando y terminando con la harina. Termina de mezclar a mano con una espátula.
- Vierte esta mezcla en el molde que teníamos preparado y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todas las hendiduras. Golpea suavemente un par de veces sobre un paño doblado en la encimera, para que se distribuya uniformemente la mezcla, y alisa la superficie.
- Hornea aprox. durante unos 40-50 minutos, o hasta que al pincharlo con una brocheta salga totalmente limpia, o que la punta de un termómetro especial para bundts salga totalmente roja.
- Sácalo del horno y déjalo enfriar en el molde sobre una rejilla unos 10 minutos.
- Pasado este tiempo, agita suavemente el molde de lado a lado hasta notar un sonido hueco, y prueba que se ha despegado.
- Desmóldalo boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla
- Decora como quieras.

Decoración opcional: Funde por separado 30 g de chocolate Ruby y 30 g de chocolate blanco en el microondas. Introduce los chocolates en dos mangas pasteleras pequeñas, corta la punta y decora en forma de zigzag.



BUNDT DE RICOTTA, ALMENDRA Y LIMÓN

¡Qué delicia es esta mezcla de sabores! Es un bundt jugoso, húmedo y fresco que se mantiene varios días igual. Aunque el acabado de la foto parezca que se ha «despeluchado» al desmoldar, simplemente es el azúcar que se espolvorea en el molde y le da un delicioso acabado crujiente.

INGREDIENTES

175 g de azúcar
extrafino + 3
cucharadas

Ralladura de 1
limón hermoso

4 huevos M

175 g de aceite de
oliva virgen extra

250 g de ricotta

150 g de harina
todo uso

100 g de harina
de almendra

2 cucharaditas de
polvo de hornear

¼ de cucharadita
de sal

Molde Bundt®
Elegant Party

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrasa abundantemente un molde Bundt® de 9 tazas con un spray especial desmoldante o mantequilla derretida y extiende bien con una brocha. Déjalo reposar boca abajo sobre un papel de cocina para que escurra.
- Tamiza la harina, la harina de almendra, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
- En el vaso de la batidora de pie bate un par de minutos con la pala o las varillas la ralladura de limón con el azúcar. Lo que haremos es aromatizar el azúcar extrayendo los aceites esenciales de la piel del limón.
- Con las varillas, y a velocidad alta, bate los huevos con el azúcar aromatizado unos 5-10 minutos o hasta que hayan espumado, blanqueado y duplicado el volumen.
- Baja la velocidad e incorpora el aceite lentamente en forma de hilo, y bate hasta que se haya emulsionado y se haya integrado totalmente.
- Añade la ricotta y bate un par de minutos hasta que no quede ningún grumo.
- Cambia la varilla por la pala normal y, a velocidad baja, incorpora la mezcla de la harina en dos veces. Termina de mezclar a mano con una espátula.
- Espolvorea el molde engrasado con las 3 cucharadas de azúcar extrafino, o más si fuera necesario, para cubrir totalmente las paredes del molde. Elimina el exceso.
- Vierte esta mezcla en el molde y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todas las hendiduras. Golpea suavemente un par de veces sobre un paño doblado en la encimera, para que se distribuya uniformemente la mezcla, y alisa la superficie.
- Hornea aprox. durante unos 40-50 minutos, o hasta que al pincharlo con una brocheta salga totalmente limpia, o que la punta de un termómetro especial para bundts salga totalmente roja.
- Sácalo del horno y déjalo enfriar en el molde sobre una rejilla unos 10 minutos.
- Pasado este tiempo, agita suavemente el molde de lado a lado hasta que notes un sonido hueco, prueba de que se ha despegado.
- Desmóldalo boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla.



BUNDT DE LECHE MALTEADA

El polvo de leche malteada comenzó siendo un suplemento nutricional para bebés, conteniendo harina de trigo, malta de cebada, leche en polvo y vitaminas. Desarrollado por los farmacéuticos londinenses James y William Horlicks alrededor del año 1887, esta bebida acompañó a los exploradores a lo largo del mundo y a soldados en las dos Guerras Mundiales, y con el tiempo se hizo muy popular entre los consumidores. Es una bebida deliciosa con un sabor y un olor muy reconfortante, pero bastante calórica. Puedes conseguir en Amazon las diferentes marcas que comercializan esta bebida como Horlicks, Ovaltine o Carnation.

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
200 g de azúcar
extrafino
4 huevos M
1 cucharadita de
pasta de vainilla
275 g de harina
todo uso
60 g de polvo de
leche malteada
2 cucharaditas de
polvo de hornear
1 cucharadita de
bicarbonato sódico
¼ de cucharadita
de sal
250 g de buttermilk

**Molde Bundt®
Fleur de Lis**

- Precalienta el horno a 175 °C.
 - Engrasa abundantemente un molde Bundt® de 10 tazas con un espray especial desmoldante o mantequilla derretida y extiende bien con una brocha. Déjalo reposar boca abajo sobre un papel de cocina para que escurra.
 - Tamiza la harina, la leche malteada, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal, y reserva.
 - Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla que haya blanqueado y doblado el volumen y el azúcar se haya disuelto.
 - Añade los huevos ligeramente batidos, uno a uno. No añadas el siguiente hasta que no se haya incorporado totalmente el anterior y agrega la pasta de vainilla.
 - A velocidad baja incorpora la mezcla de la harina en tres veces, alternando con el buttermilk, y empezando y terminando con la harina. Termina de mezclar a mano con una espátula.
 - Vierte esta mezcla en el molde que teníamos preparado y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todas las hendiduras.
- Golpea suavemente un par de veces sobre un paño doblado en la encimera, para que se distribuya uniformemente la mezcla, y alisa la superficie.
- Hornea aprox. durante unos 45-55 minutos, o hasta que al pincharlo con una brocheta salga totalmente limpia, o que la punta de un termómetro especial para bundts salga totalmente roja.
 - Sácalo del horno y déjalo enfriar en el molde sobre una rejilla unos 10 minutos.
 - Pasado este tiempo, agita suavemente el molde de lado a lado hasta que notes un sonido hueco, prueba de que se ha despegado.
 - Desmóldalo boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla.



Washed 100%
DESIGN 100%
SAFETY

BUNDT DE QUESO MASCARPONE

¿Soy yo la única persona a la que siempre se le queda una tarrina de mascarpone en el fondo de la nevera? Me declaro culpable, pero a partir de ahora esta es una receta que repetirás una y otra vez. También puedes sustituir el mascarpone por cualquier otro tipo de queso crema que tengas en ese momento.

INGREDIENTES

4 huevos M
200 g de azúcar
extrafino
100 g de aceite
vegetal
250 g de harina
todo uso
1 y ½ cucharaditas de
polvo de hornear
½ cucharadita de sal
125 g de yogur
griego natural
250 g de queso
mascarpone

Molde Bundt® Brilliance

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrasa abundantemente un molde Bundt® de 10 tazas con un spray especial desmoldante o mantequilla derretida y extiende bien con una brocha. Déjalo reposar boca abajo sobre un papel de cocina para que escurra.
- Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
- Con las varillas, y a velocidad alta, bate los huevos con el azúcar unos 5-10 minutos o hasta que hayan espumado, blanqueado y duplicado el volumen.
- Baja la velocidad e incorpora el aceite lentamente en forma de hilo y bate hasta que se haya emulsionado y se haya integrado totalmente.
- Añade el mascarpone y bate un par de minutos hasta que no quede ningún grumo.
- Cambia la varilla por la pala normal y, a velocidad baja, incorpora la mezcla de la harina en dos veces alternando con el yogur. Termina de mezclar a mano con una espátula.
- Vierte esta mezcla en el molde y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todas las hendiduras. Golpea suavemente un par de veces sobre un paño doblado en la encimera, para que se distribuya uniformemente la mezcla, y alisa la superficie.
- Hornea aprox. durante unos 40-50 minutos, o hasta que al pincharlo con una brocheta salga totalmente limpia, o que la punta de un termómetro especial para bundts salga totalmente roja.
- Sácalo del horno y déjalo enfriar en el molde sobre una rejilla unos 10 minutos.
- Pasado este tiempo, agita suavemente el molde de lado a lado hasta notar un sonido hueco, prueba de que se ha despegado.
- Desmóldalo boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla.

