

LIBROS CÚPULA

Bea Roque
El Rincón de Bea



Todo sobre los
Bundt®

**Recetas infalibles
para todas las ocasiones**

LIBROS CÚPULA

A la venta el 2 de noviembre de 2023

LIBROS CÚPULA

Bea Roque

El Rincón de Bea



Todo sobre los **Bundt**[®]

Recetas infalibles para todas las ocasiones

El primer libro en español sobre los Bundt, los bizcochos horneados en bonitos moldes redondos con un agujero central y preciosas formas laterales que arrasan en nuestro país.

Todo sobre los Bundt no solo es una recopilación de los mejores bundt horneados por Bea Roque a lo largo de los dieciséis años que lleva dedicándose en corazón y alma a la repostería, sino que incluye las famosas recetas de sus cursos así como infinidad de recetas inéditas. Aquí se reúnen **más de 100 recetas sencillas**, sin complicaciones, y, lo más importante, sin ingredientes imposibles. Bundts con sabores clásicos, con un toque diferente, con frutas, rellenos, con chocolate, sin gluten, gelatinas, flanes y hasta con hortalizas y salados.

LIBROS CÚPULA

BUNDT DE RON Y PASAS

A mi padre le encantaba el helado de ron y pasas. Cuando era pequeña, y vivíamos en Madrid, los fines de semana de verano comprábamos un litro de helado en una heladería artesanal que había en la esquina de la Cava Alta, frente a la plaza de la Cebada. Aunque yo también comía esa variedad, mi favorito era el de leche merengada con mucha canela. Sin embargo, la combinación de ron y pasas se ha quedado con gran cariño en mi memoria. Como os cuento en la página 56 (Aclaraciones a todas las recetas), el alcohol en todas las recetas del libro es opcional, pero en esta ocasión, si es una receta de ron y pasas, el ron obviamente no es opcional.

INGREDIENTES

- 150 g de ron
- 100 g de pasas sultanas
- 250 g de mantequilla
- 175 g de azúcar extrafino
- 75 g de azúcar moreno de caña (Java)
- 4 huevos M
- 1 y ½ cucharadita de pasta de vainilla
- 450 g de harina todo uso + 1 cucharada extra
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 320 g de leche



Molde Bundt® Original

PREPARACIÓN

- En un cazo lleva a ebullición el ron. Añade las pasas sultanas y déjalas reposar unos 30 minutos tapadas con un plato para que se hidraten.
- 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 junto 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.
- Cuela, escurre y seca bien las pasas con un papel de cocina y reserva el ron. Enharina las pasas con la cucharada extra de harina y reserva.
- En una jarra mezcla la leche junto con la pasta de vainilla y con 50 g del ron.
- A velocidad baja incorpora la mezcla de la harina en tres veces, alternando con la mezcla la leche, y empezando y terminando con la harina. Añade las pasas sultanas y 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 55-60 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.

LIBROS CÚPULA

BUNDT DE NARANJA Y ALMENDRA

Este es el típico bizcocho de toda la vida. Si ves que la piel de la naranja es fina y no amarga puedes triturlarla entera perfectamente. La harina de almendra le da un toque delicioso y muy jugoso y el glaseado hace que el bundt sea perfecto.

INGREDIENTES

- 1 naranja de zumo, con piel
- 250 g de azúcar extrafino
- 3 huevos M
- 125 g de aceite vegetal
- 200 g de harina todo uso
- 75 g de harina de almendra
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 150 g de yogur griego natural

Molde Bundt® Swirl



PREPARACIÓN

- 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.
- En el vaso de la batidora de pie bate un par de minutos con la pala o las varillas la ralladura de la naranja con el azúcar. Lo que haremos es aromatizar el azúcar extrayendo los aceites esenciales de la piel de la naranja.
- Pela la naranja y tritúrala en un procesador o en una batidora.
- Tamiza la harina, la harina de almendra y el polvo de hornear, y reserva.
- Con las varillas y a velocidad alta bate los huevos con el azúcar aromatizado y la naranja triturada 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.
- Cambia la varilla por la pala normal y, a velocidad baja, incorpora la mezcla de la harina en tres veces, alternando con el yogur, y empezando y terminando con la harina. 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 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.

LIBROS CÚPULA

BUNDT SELVA NEGRA

Con este Bundt selva negra tendrás infinidad de posibilidades de adaptarla a tus gustos, pero siempre quedará deliciosa. Puedes emborrachar la parte inferior del bundt con un poco de kirsch, que es un aguardiente de cerezas típico de la región de la Selva Negra, al suroeste de Alemania. También puedes hacerlo con un poco del almíbar de las cerezas, pero no será lo mismo. Otra opción es utilizar cerezas frescas sin hueso, que le dará un toque diferente.

Si la vas a montar con antelación, utiliza nata vegetal, para que no se baje y se mantenga firme.



INGREDIENTES

- 250 g de mantequilla
- 250 g de buttermilk
- 100 g de cacao en polvo desgrasado
- 150 g de nata fresca
- 3 huevos M
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 250 g de azúcar extrafino
- 350 g de harina todo uso
- 2 cucharaditas de café soluble en polvo
- 1 y ¼ de cucharadita de polvo de hornear
- ¾ de cucharadita de bicarbonato sódico
- ¾ de cucharadita de sal



PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrasa abundantemente un molde Bundt® de 9 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.
- En un cazo a fuego medio derrite la mantequilla. Cuando esté derretida incorpora el buttermilk y caliéntalo, sin hervir, un par de minutos.
- En el vaso de la batidora incorpora esta mezcla junto con el cacao en polvo y mezcla. Añade la nata fresca, los huevos, la pasta de vainilla y bate con la pala hasta que todos los ingredientes estén totalmente incorporados.
- En un bol aparte tamiza el azúcar, la harina, café soluble, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal.
- Incorpora los ingredientes secos al vaso de la batidora y mezcla a velocidad baja hasta que justo esté incorporado. Termina de integrar 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 55-66 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.

LIBROS CÚPULA



BUNDT DE ESPINACAS Y NUECES

En este bundt, a pesar de su color llamativo, no se utiliza ningún colorante, es la maravilla natural de las espinacas. A mí me parece precioso. Era uno de los bundts que más sorprendía en mis cursos, porque realmente no sabe a espinacas. Es jugosísimo y delicioso y te recomiendo que le des una oportunidad. Si no consigues espinacas baby, asegúrate de quitarle bien los tallitos a las hojas.

INGREDIENTES

- 4 huevos M
- 250 g de azúcar extrafino
- 250 g de aceite vegetal
- 1 cucharadita de pasta vainilla
- 175 g de hojas de espinacas baby
- Zumo de 1 limón
- 280 g de harina todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ¾ de cucharadita de sal
- 100 g de nueces pecanas en trocitos o piñones

PREPARACIÓN

- 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, el polvo de hornear y la sal, y reserva.
- Con una batidora de brazo tritura las espinacas junto con el zumo de limón hasta obtener una mezcla totalmente líquida.
- 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. Agrega la pasta de vainilla.
- Cambia las varillas por la pala y añade las espinacas licuadas a la mezcla del huevo hasta que esté integrado.
- Incorpora la mezcla de la harina en tres veces y solo bate hasta que esté integrada.
- Si fuera necesario, termina de integrar la harina a mano con una espátula de silicona. Ten la precaución de que toda la mezcla quede de un color uniforme.
- Añade a mano las nueces picadas y mezcla para que queden repartidos uniformemente.
- 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.

LIBROS CÚPULA

ÍNDICE

Sobre mí

Introducción

Los Bundt® y su historia

Todo sobre los Bundt®

¿Cómo se hace un bundt perfecto?

Procedimientos

¿Cómo conservar tu bundt?

¿Cómo limpiar tu molde Bundt®?

Ingredientes

Equipamiento imprescindible

Conoce tu batidora

Las 16 claves del éxito

Aclaraciones a todas las recetas

Bundts clásicos

Introducción

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

Bundts para cualquier ocasión

Introducción

Bundt de lavanda y limón

Bundt bicolor

Bundt de hormigas

Bundt de ron y pasas

Bundt de té chai latte

Bundt de funfetti

Bundt napolitano

Bundt de frutas escarchadas

Bundt de capuchino

Bundt de crema de avellanas



Bundts Con frutas

Introducción

Bundt de manzana

Bundt de naranja y almendra

Bundt de melocotón

Bundt de triple coco

Bundt de plátano

Bundt de lima y arándanos

Bundt de frambuesas

Bundt de mandarina y amapola

Bundt de limón

Bundt colibrí

Bundts rellenos

Introducción

Bundt Victoria Sandwich

Bundt de PB & Jelly

Bundt Boston cream

Bundt de choco y coco

Bundt de canela

Bundt red velvet con cheesecake

Bundt de galletas Oreo

Bundt piñata de chocolate

Bundt de zanahoria sorpresa

Bundt selva negra

Bundts superchocolatosos

Introducción

Bundt de chocolate y naranja

Bundt muerte por chocolate

Bundt de chocolate blanco y coco

Bundt de chocolate y mayonesa

Bundt de cerveza negra

Bundt negro y blanco

Bundt de chocolate blanco y maracuyá

Bundt de vino tinto

Bundt de chocolate y nata fresca

Bundt de Coca-Cola

Veggies para todos

Introducción

Bundt de calabaza y manzana

Bundt de remolacha y chocolate

Bundt de calabacín y limón

Bundt de calabaza y ron

Bundt de aguacate y semillas de chía

Bundt de espinacas y nueces

Bundt de sopa de tomate

Bundt de chirivía y naranja

Bundt de boniato y pecanas

Bundt de zanahoria y chocolate

LIBROS CÚPULA

Bundtlettes y otros moldes

Introducción
Bundtlettes terciopelo de chocolate
El bundt de Nigella
Loaf de mango
Casita de cacao y mandarina
Snowflake de turrón
Volteados de piña
Queque de gofio
Bundtlettes de nata
Loaf de queso Philadelphia y chocolate
Cuarteto de chocolate con leche

Bundts sin gluten

Introducción
Bundt de zanahoria y coco
Bundt de limón y cardamomo
Bundtlettes de arroz crudo
Mini Angel Food Cakes
Bundt de plátano y almendra
Bundt de vainilla
Bundt de claras
Bundt de galletas María y cacao

Un mundo de posibilidades

Introducción
Kugelhopf
Cheesecake de coco y mango
Cheesecake de galleta Lotus
Gelatina de fresa bicolor
Bundt mosaico de gelatina
Tarta de queso viejo tostado
Quesillo
Bundt imposible de limón
Cinnamon bundt roll
Mini panna cotta de chocolate

Bundts salados

Introducción
Bundt salado de beicon y queso
Monkey bread de pizza
Tortillitas de patata
Pan de jamón
Pan de sándwich
Pollo asado
Bundt Wellington

Glaseados y otras cosas

Glaseado básico
Glaseado de leche
Glaseado de vainilla
Glaseado de mandarina
Glaseado de queso
Glaseado de lima
Glaseado de naranja
Glaseados de mantequilla
Glaseado de zumo de manzana
Glaseado de ron y miel
Glaseado de ron
Caramelo en microondas
Caramelo salado
Jarabe de coco
Jarabe de miel y limón
Glaseado de chocolate
Glaseado de vino tinto
Frosting de Philadelphia
Frosting de queso y piña
Fundir chocolate
Crema pastelera
Puré de calabaza
Buttermilk
Concha de chocolate

Aclaraciones finales

¿Qué ha fallado?
Tablas de conversiones
Agradecimientos
Bibliografía



LIBROS CÚPULA



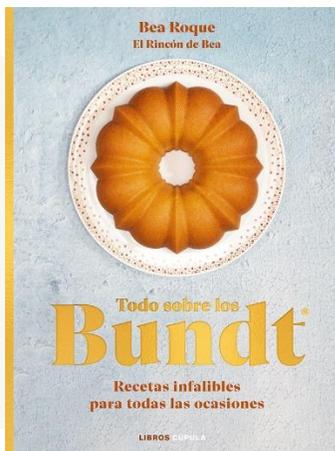
LA AUTORA: BEA ROQUE

Bea Roque (A Coruña 1968) comenzó su blog El Rincón de Bea en agosto de 2007 y fue una de las pioneras en introducir la repostería americana en nuestro país. En su blog, que con los años se ha convertido en blog de referencia, Bea nos muestra con todo lujo de detalles todos los secretos que necesitas saber para hacer tartas de pisos, bundts, galletas y cheesecakes. Su máxima es no guardarse ningún secreto y hacer recetas infalibles que le puedan salir a cualquiera.

Tras pasar toda la vida trabajando varios cargos de responsabilidad en una cadena hotelera, en el año 2013 decidió dejarlo todo y dedicarse totalmente a su blog, escribir libros e impartir cursos de repostería por España y Portugal.

En la actualidad vive en el sur de Tenerife con su marido Antonio, coautor de las fotografías de este libro y su fan número uno. Tienen tres gatas y una de ellas exige su trocito de bizcocho si huele que lleva bastante mantequilla.

Su primer y exitoso libro, “El Rincón de Bea” (2013) ha recibido el premio Gourmand al Mejor libro revelación de cocina y que ya tiene 12 ediciones. Después vinieron “Delicias para Compartir” (2015) y su reedición con nuevas fotos en 2022, “Fiesta” (2018) y “Las mejores tartas de queso”. (2021).



TODO SOBRE LOS BUNDT

Recetas infalibles para todas las ocasiones

Autor: Bea Roque. El rincón de Bea

Editorial: Libros Cúpula

Formato: 19 cm x 25,5 cm

Cartoné

PVP c/IVA: 23,95 €

A la venta el 2 de noviembre de 2023

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero

Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

www.planetadelibros.com

LIBROS CÚPULA

CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

BUNDT DE CALABAZA Y MANZANA

Este es el combinación perfecta de sabores otoñales. Puedes utilizar solo el puré de calabaza o solo la compota, teniendo en cuenta que la cantidad total debe ser de 275 g. Si la rotación de este capítulo enciende tus fantasías, puedes preparar el puré de calabaza o incluso usar la compota en total, que es lo más práctico. En cuanto al tipo de compota, el tratamiento de una cantidad tan pequeña puedes utilizar los mismos en un solo par de días, que es lo que yo quisiera hacer.

INGREDIENTES

- 3 huevos M
- 120 g de azúcar refinado
- 120 g de azúcar moreno de café claro
- 75 g de aceite vegetal
- 200 g de puré de calabaza (o 275 g de compota de manzana)
- 150 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla en polvo

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrosa abundantemente un molde Bundt de 20 cm con un spray especial desmoldante o manténcelo bien aceitado y enharinado con una brocheta. Déjalo reposar hasta estar sobre un papel de cocina para que securra.
- Tuesta la harina en un par de hornos al baño maría o al horno a 100 °C durante 15 minutos.
- Con los varillas y velocidad alta bate las claras con la mitad de azúcar unos 5-10 minutos o hasta que hayan estado bien y doblado el volumen.
- Baja la velocidad e incorpora el resto lentamente en forma de hilo y bote hasta que se haya emulsionado y se haya integrado bien.
- Agrega el puré de calabaza y la compota de manzana y bate un par de minutos hasta que estén perfectamente integrados.
- Cambia la vaina por la vaina normal y, a velocidad baja, incorpora el resto de la harina en tres veces, alternando con el bicarbonato y el azúcar y terminando con la vaina con una espátula.
- Vierte este mezcla en el molde y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todos los huecos. Sigue abundantemente un par de veces sobre un papel desmoldante en la parte superior para que se distribuya uniformemente la mezcla y así se cocine con fines.
- Hornea durante unos 45-55 minutos, o hasta que al introducir un palillo especial para pruebas salga totalmente seco.
- Desmolda boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla.

Maldá Boudi®

Cuaderni

108 | [Vegetariano](#)



CHIFSECAKE DE GALETA LOTUS

Este Chifsecake de crema de queso Lotus es una perla. Puedes prepararlo con solo un cucharadito de crema, un mínimo, pero si lo deseas, puedes usar más. Solo una cucharadita, pero una crema deliciosa, vale casi una galleta. Prometo que la combinación de la receta y el nombre del molde ha sido todo lo que necesitas.

INGREDIENTES

- 500 g de queso Philadelphia
- 100 g de azúcar
- 100 g de crema de queso Lotus
- 500 g de otro queso
- 100 g de leche
- 6 huevos de galleta Lotus

Maldá Boudi®

Lotus

- Engrosa abundantemente un molde Bundt de 20 cm con un spray especial desmoldante y enharinado con una brocheta. Déjalo reposar hasta estar sobre un papel de cocina para que securra.
- Hornea los lotus de galleta unos 5 minutos en agua fría.
- Añade el resto de los ingredientes, excepto la leche, en un procesador o bate con una batidora de mano hasta que estén perfectamente integrados.
- Cómbalo la leche una segunda vez en el procesador. Déjalo reposar cubierto para no hervir.
- Escurre bien las láminas de galleta y déjalas bien secas. La leche calienta con una varilla.
- Incorpora el resto de la leche con la galleta diluida a la mezcla del queso y bátela una segunda vez.
- Vierte este mezcla en el molde, se asegura de llegar hasta el borde. Enfriar en la nevera un mínimo de 24 horas.
- El desmoldado se hará en el plato o bandeja definitiva en el que se usó para hornear. Engrosa ligeramente para tener margen y poder cortar el chifsecake uno vez desmoldado.
- Para ayudar a desmoldar sumerge un par de minutos en un molde agua fría solo para que el molde pierda el filo de la nevera. Retirar del agua antes de extraer el molde.
- Decorar con los lotus de Chifsecake de los panes. Ajado o desmenujado según lo necesites. Coloca el plato o bandeja sobre el molde y bota la leche. Escurre y dora el Chifsecake en un horno que te guste, pero no es necesario que llegue hasta el borde del molde, solo a la parte que te guste.
- Si fuera necesario, déjalo un par de minutos con un secador, microondas, o cualquier cosa. Déjalo hasta la vuelta y el chifsecake terminará cogiendo color. El de la foto tardó unos 5 minutos en cocer en el horno.
- Consérvalo en la nevera hasta la hora de servir.
- Decorado como quieras.

109 | [En caso de problemas](#)



CASITA DE CACAO Y MANDARINA

Aunque solo lo utilizas una vez al año, luego de la Navidad y un café especial por este molde de cacao de gran tamaño. He usado un molde de 20 cm pero puedes usar uno de 15 cm. Solo una cucharadita de extracto de mandarina por cada cucharadita de cacao.

INGREDIENTES

- 4 huevos M
- 200 g de azúcar moreno de café claro
- 200 g de azúcar regular
- 120 g de aceite vegetal
- 120 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de sal
- 200 g de extracto de mandarina

Maldá Boudi®

Geoposted Boudi

- Precalienta el horno a 175 °C.
- Engrosa abundantemente un molde Bundt de 20 cm con un spray especial desmoldante o manténcelo bien aceitado y enharinado con una brocheta. Déjalo reposar hasta estar sobre un papel de cocina para que securra.
- Tuesta la harina en un par de hornos al baño maría o al horno a 100 °C durante 15 minutos.
- Con los varillas y velocidad alta bate las claras con la mitad de azúcar unos 5-10 minutos o hasta que hayan estado bien y doblado el volumen.
- Baja la velocidad e incorpora el resto lentamente en forma de hilo y bote hasta que se haya emulsionado y se haya integrado bien.
- Agrega el extracto de mandarina y la compota de manzana y bate un par de minutos hasta que estén perfectamente integrados.
- Cambia la vaina por la vaina normal y, a velocidad baja, incorpora el resto de la harina en tres veces, alternando con el bicarbonato y el azúcar y terminando con la vaina con una espátula.
- Vierte este mezcla en el molde y con una espátula asegúrate de que ha entrado en todos los huecos. Sigue abundantemente un par de veces sobre un papel desmoldante en la parte superior para que se distribuya uniformemente la mezcla y así se cocine con fines.
- Hornea durante unos 45-55 minutos, o hasta que al introducir un palillo especial para pruebas salga totalmente seco.
- Desmolda boca abajo y déjalo enfriar por completo sobre una rejilla.
- Decorado como quieras.

110 | [Balletines y otros platos](#)

