

Bundt de café



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pza Huevo San Juan

500 g Harina

80 g Azúcar

3 g Sal

150 g Mantequilla

10 ml Extracto de café

150 g Pasas de Corinto

250 ml Leche

15 g Levadura de panadería

30 g Azúcar glass para decorar

Preparación

1. En una batidora con el gancho colocar dentro del bowl la harina, la mantequilla, los huevos san Juan y comenzar a trabajar a velocidad media.
2. Incorporar la levadura disuelta en la leche ligeramente caliente.
3. Incorporar el azúcar, la sal y el extracto y continuar trabajando hasta tener una masa suave lisa y elástica.
4. Extender la masa y colocar las pasa y envolver.
5. Colocar en el molde para bundt ya engrasado y enharinado y dejar fermentar a que doble su volumen.
6. Hornear a 180°C por 35 min aproximadamente.
7. Retirar del horno desmoldar y dejar enfriar.
8. Decorar con el azúcar glass y presentar.