Bundt cake de limón



TIEMPO
1.5 horas

RENDIMIENTO
1 rosca

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 250 g Harina de trigo (todo uso)
- ◯ 1 cdta Bicarbonato de sodio
- ◯ 1 cdta Polvo para hornear
- ◯ ½ cdta Sal
- ◯ 180 g Aceite vegetal
- ◯ 200 g Azúcar refinada
- ◯ 3 Huevos grandes (≈150 g) (a temperatura ambiente)
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Limón ENCO
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ◯ 60 ml Jugo de Limón
- ◯ Ralladura de 2 limones grandes
- ◯ 120 g yogurt natural entero (a temperatura ambiente)

Glaseado:

- ◯ 180 g azúcar glass
- ◯ 30 g leche
- ◯ 15 g jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Bundt Cake:

1. Precalienta el horno a 180°C. Agrega Desmoldante ENCO en el molde bundt.
2. Mezcla harina, bicarbonato, polvo para hornear y sal.
3. Bate aceite y azúcar 1 minuto. Agrega los huevos uno a uno. Incorpora las esencias, jugo y ralladura de limón.
4. Añade los secos alternando con el yogurt, comenzando y terminando con los secos. Mezcla solo hasta integrar.
5. Vierte en el molde, golpea ligeramente para eliminar burbujas y hornea 25–30 minutos, hasta que el palillo salga limpio.
6. Enfría 15 minutos en el molde, desmolda y deja enfriar completamente.

Glaseado:

1. Mezcla azúcar glass, leche y jugo de limón hasta obtener una consistencia lisa.
2. Vierte sobre el pastel frío y decora al gusto.