

Chocolate Bundt cake

Ingredientes:

2 1/2 tazas de harina de trigo
1/2 taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
3/4 cucharadita de sal
1/2 taza de leche entera
1/2 taza de nata agria (nata con chorro de vinagre)
225 gr de mantequilla
1 1/2 tazas de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la glasa
85 gr de chocolate negro de repostería
1/2 taza de nata
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de cognac (opcional)

Preparación

Precalentar el horno 150°C con aire/180°C sin aire. Engrasamos el molde de bundt cake. En un bol grande tamizamos juntos la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal. Mezclamos juntos la leche y la nata agria.

Con la batidora batimos la mantequilla junto con el azúcar hasta que quede cremoso. Añadimos los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada uno. Añadimos la esencia de vainilla.



Reducimos la velocidad y vamos añadiendo la harina alternando con la mezcla de leche, siempre terminando con la harina.

Echar la mezcla al molde de bundt cake y hornear unos 45 minutos o hasta cuando pinchamos salga el pincho limpio.

Para hacer la glasa:

Ponemos el chocolate de repostería en un bol. En un cazo pequeño calentemos la nata, cuando empieza a hervir lo echamos al chocolate de repostería. Dejamos reposar unos 2 minutos. Añadimos la mantequilla y el cognac (si lo vas a poner) y removemos hasta que quede todo bien mezclado. Dejamos reposar, removiendo de vez en cuando, hasta que se haya espesado un poco. Una vez frío el bundt cake echamos por encima la glasa.