Bundt Cakes de Blueberry



TIEMPO
25 minutos

RENDIMIENTO
9 bundt cakes

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 160 g Leche Tibia
- ◯ 1 cda Vinagre Blanco
- ◯ 270 g Harina de Trigo
- ◯ 1 cdta Polvo para Hornear
- ◯ ½ cdta Sal
- ◯ 240 g Mantequilla sin Sal
- ◯ 270 g Azúcar Refinada
- ◯ 4 Huevos
- ◯ 2 ENCOTapas Esencia de Limón ENCO
- ◯ 160 g Blueberries

PROCEDIMIENTO

1. Prepara el buttermilk mezclando en un recipiente la leche tibia con el vinagre blanco. Reserva.
2. En un bowl, acrema la mantequilla y agrega el azúcar refinada en forma de lluvia hasta obtener una mezcla esponjosa.
3. Incorpora los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición, hasta lograr una textura cremosa.
4. Agrega la Esencia de Limón ENCO y mezcla hasta integrar.
5. Baja la velocidad de la batidora y, de forma intercalada, incorpora los ingredientes secos previamente cernidos junto con el buttermilk.
6. Añade las blueberries y mezcla suavemente con una espátula para no romperlas.
7. Engrasa los moldes estilo mini bundt con Desmoldante ENCO y vierte la mezcla en losmoldes, llenando hasta ¾ de su capacidad.
8. Hornea a 160°C durante 25 a 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
9. Deja enfriar, desmolda y decora con Royal Icing ENCO de consistencia media.