

Bundt cake de birra y chocolate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Si no encuentras Sour Cream, puedes sustituirla por un yogurt cremoso, crème fraiche o nata 35% MG con 1/2 cucharadita de zumo de limón.

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina de repostería
 - 250 g de mantequilla
 - 400 g de azúcar
 - 75 g de cacao en polvo sin azúcar
 - 260 ml de cerveza negra Guinness
 - 140 ml de Sour Cream
 - 2 huevos
 - 1/2 cucharadita de sal
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 2.5 cucharaditas de bicarbonato
-

Preparación:

Paso 1

Ponemos la cerveza a calentar en una olla a fuego medio (sin que llegue a hervir). Cuando esté caliente añadimos la mantequilla en trozos y vamos removiendo hasta que se derrita completamente. Retiramos del fuego reservamos. En un bol ponemos el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato. Mezclamos. En otro bol, ponemos la sour cream, los huevos, el extracto de vainilla y batimos con las varillas hasta que quede uniforme. Añadimos el contenido de la olla y mezclamos hasta integrar. Vamos añadiendo poco a poco esta mezcla a la de la harina, mientras batimos con las varillas hasta conseguir una masa uniforme y sin grumos. Pasamos la masa a un molde engrasado y lo introducimos en el horno, precalentado a 180°, durante 1 hora. Una vez transcurrido el tiempo, lo sacamos y lo dejamos enfriar en el molde 15 minutos, luego lo desmoldamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.