

## *Speculoos bundt cake*



### Ingredientes:

- 410 gr de harina
- 15 gr de levadura química
- 225 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 250 gr de azúcar
- 4 huevos
- 240 gr de leche
- 1 cucharadada de pasta de speculoos

### Preparación:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos (uno a uno). Cuando se hayan integrado los huevos incorporamos la pasta de speculoos.

Agregamos  $\frac{1}{3}$  de la harina, a continuación la mitad de la leche. Y repetimos la operación para terminar añadiendo el último tercio de la harina junto con la levadura.

Hornear a  $175^{\circ}$  (yo con aire) durante 45 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)