



BUNDT CAKE
de naranja

Ingredientes:

250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

200 gr de azúcar

4 huevos M

ralladura de 2 naranjas

125 gr de zumo de naranja

1 yogur griego

370 gr de harina

2 1/2 cucharaditas de levadura química

Preparación:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. A continuación, incorporamos los huevos uno a uno. Hasta que no se haya integrado el primero, no añadimos el siguiente. Agregamos la ralladura de 2 naranja y el zumo de naranja.

Incorporamos la mitad de la harina junto con la levadura, mezclamos. Añadimos el yogur griego, mezclamos. Para finalizar, agregamos el resto de la harina.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la masa y horneamos (con el horno precalentado) a 180° durante 45-50 minutos (hasta que al pinchar con un palillo salga limpio).

[Con las zarpas en la masa](#)