

Bundt Cake Zebra

{Biscocho Cebra}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

(para 12-16 raciones aprox.)

225 g (1 cup) de manteguilla sin sal

300 g (1 ½ cups) de azúcar blanco

4 huevos (L)

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

300 g (2 ¼ cups) de harina de trigo

1 ½ cucharaditas de levadura química (tipo Royal)

½ cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de sal

250 ml (1 cup) de yogur griego o sour cream o crème fraîche

40 g (½ cup) de cacao puro en polvo

60 ml (¼ cup) de leche semidesnatada

Elaboración:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 180°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos un molde tipo bundt o un molde de tubo de unos 25 cm Ø y reservamos.
3. Tamizamos la harina, la levadura química, el bicarbonato sódico y la sal. Reservamos.
4. En el cuenco de nuestra amasadora o en un cuenco grande batimos la manteguilla y el azúcar con energía hasta conseguir una textura esponjosa y un color más pálido (unos 4 ó 5 minutos).
5. Añadimos y mezclamos más despacio los huevos de uno en uno y ligeramente batidos. No añadiremos el siguiente hasta que el anterior no se haya integrado del todo.
6. Incorporamos el extracto de vainilla.
7. Vamos despegando los restos de masa de las paredes del cuenco conforme vamos añadiendo ingredientes nuevos.
8. Ahora añadimos lentamente por un lado la harina con la levadura y la sal y por otro lado el yogur, alternándolos de la siguiente manera: ⅓ de harina, ½ de yoghurt, ⅓ de harina, ½ de yoghurt, ⅓ de harina. Es decir, empezamos y acabamos con la harina, mezclando en cada adición lo justo para integrar los ingredientes.
9. Separamos la masa en dos cuencos: en el que hemos estado utilizando podremos dejar el 60% de la masa (aproximadamente) y el 40% restante en el otro.
10. En el cuenco con menos masa añadimos la leche y el cacao previamente tamizado y mezclamos lo justo para integrar bien el cacao.

11. Para conseguir este efecto marmolado, ponemos primero una cucharada de masa blanca en el molde. Sobre ella, añadimos una cucharada de masa con cacao y de nuevo otra de masa blanca. Vamos alternado una cucharada de cada cuenco, cuidando de que no se mezclen, hasta que cubramos toda la capacidad del molde.
12. Una vez añadida toda la masa, damos unos golpecitos contra el banco de la cocina (es preferible colocar un paño doblado entre el molde y la superficie) para que la masa termine de asentarse bien, se rellene cada rincón del molde y se expulsen así las posibles burbujas de aire.
13. Horneamos durante 55-60 minutos. Comprobamos si está hecho insertando una brocheta (o cake tester) en el centro; si sale limpia ya está, si no, vamos comprobando cada par de minutos hasta que salga.
14. Una vez horneado correctamente, lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar en el molde durante 10 minutos exactamente.
15. Pasado este tiempo, damos unos golpecitos contra el banco de la cocina de nuevo y movemos con cuidado en todas las direcciones. Así nos aseguramos de que se ha despegado sin problema de las paredes y del fondo del molde. Le damos la vuelta con cuidado y lo dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Rosa M Lillo ♥