

# Pumpkin Bundt Cake with Spicy Streusel

## ¿Bizcocho de Calabaza con Streusel de Especias?

### Ingredientes:

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

(16-20 raciones aprox.)

#### Para el bizcocho:

225 g (1 cup) de mantequilla sin sal  
300 g (1 ½ cups) de azúcar blanco  
4 huevos (L)  
2 cucharaditas de extracto puro de vainilla  
390 g (3 cups) de harina de trigo normal  
2 cucharaditas de bicarbonato sódico  
1-3 cucharaditas de canela de Ceilán molida  
½ cucharadita de sal  
225 g (1 cup / 8 oz) de sour cream (o yoghurt griego)  
245 g (1 cup) de puré de calabaza

#### Para el streusel:

110 g (½ cup) de azúcar moreno  
30 g (2 cucharadas) de mantequilla sin sal  
1 cucharadita de canela de Ceilán molida  
¼ cucharadita de pimienta de Jamaica molida (allspice)

#### Para la glasa (opcional):

175 g (1 ½ cups) de azúcar glass  
2-3 cucharadas de zumo de naranja (o leche semidesnatada)

### Elaboración:

#### Del streusel:

1. En un cuenco mediano mezclamos el azúcar moreno, la canela y la pimienta de Jamaica (allspice) con la ayuda de unas varillas.
2. Agregamos la mantequilla y mezclamos bien hasta obtener una mezcla homogénea y algo compacta similar a la arena húmeda. Reservamos.

#### Del bizcocho:

1. Pre calentamos el horno (eléctrico) a 175°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos un molde para bundt cake (10-12 cups) o de tubo (23-25 cm Ø). Reservamos.
3. En un cuenco mediano tamizamos juntos la harina, el bicarbonato sódico, la canela molida y la sal. Reservamos.
4. En el cuenco de nuestra amasadora con el accesorio de pala (o en un cuenco grande) batimos la mantequilla a velocidad media durante un minuto o hasta que adquiera una textura cremosa y suave.
5. A continuación, agregamos el azúcar y seguimos batiendo a velocidad media-alta durante 3-4 minutos o hasta obtener una mezcla de consistencia esponjosa y de color más pálido.
6. Añadimos los huevos ligeramente batidos y de uno en uno. No añadiremos el siguiente hasta que el anterior no haya quedado incorporado a la masa por completo. Es posible que al principio la mezcla adquiera un aspecto como "cortado"; es completamente normal y cuando agreguemos la harina nuestra masa volverá a quedar suave y homogénea.

7. Incorporamos el extracto de vainilla y mezclamos bien hasta que la mezcla quede uniforme. Según vamos trabajando con la masa, es conveniente ir despegando los restos de los laterales y el fondo con una espátula de silicona para que la mezcla sea lo más homogénea posible.

8. Ahora iremos añadiendo progresivamente los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, bicarbonato sódico, canela y sal) alternándolos con el sour cream (o yoghurt) de la siguiente forma:  $\frac{1}{3}$  de harina,  $\frac{1}{2}$  de sour cream,  $\frac{1}{3}$  de harina,  $\frac{1}{2}$  de sour cream,  $\frac{1}{3}$  de harina. Es decir, empezamos y acabamos con los ingredientes secos, mezclando en cada adición sólo lo justo para integrar los ingredientes.

9. Finalmente incorporamos el puré de calabaza y mezclamos justo hasta que quede repartido de manera uniforme por toda la masa. Si fuera necesario, terminaremos de mezclar y a mano con la ayuda de la espátula.

10. Vertemos  $\frac{2}{3}$  aprox. de la mezcla anterior en el molde previamente engrasado y damos unos golpecitos suaves contra el banco de la cocina para que la masa se asiente bien en el fondo y quede nivelada (es preferible colocar un paño doblado entre el molde y la superficie para evitar daños). A continuación, incorporamos el streusel que teníamos reservado sin que llegue a tocar los laterales del molde (ni externo ni del tubo). Añadimos el resto de la masa procurando que el streusel quede bien cubierto y volvemos a dar unos cuantos golpecitos, con cuidado de que streusel y masa no se mezclen, y termine así de asentarse todo bien y se rellene cada rincón y hueco del molde. De esta forma, además, también se expulsarán las posibles burbujas de aire que se hayan podido formar durante el amasado.

11. Horneamos durante 55 - 60 minutos aproximadamente o hasta que al insertar una brocheta o cake tester en el centro salga limpia. Si no lo hace, iremos comprobando cada par de minutos hasta que salga.

12. Sacamos el molde del horno y lo dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla durante 10 minutos exactamente. 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 haya despegado sin problema de las paredes y del fondo del molde. Le damos la vuelta con cuidado y lo dejamos enfriar por completo sobre la rejilla antes de decorar con la glasa.

### De la glasa:

1. En un cuenco pequeño, combinamos el azúcar glass, previamente tamizado, con el zumo de naranja (o leche) y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea y algo espesa. Es preferible ir añadiendo el líquido progresivamente hasta lograr la consistencia deseada.

2. Una vez frío nuestro bundt cake, vertemos la glasa por encima y dejamos que se solidifique antes de cortar y servir.

Se conserva cubierto varios días bien cubierto a temperatura ambiente.

Rosa M Lillo ❤️