



NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BUNDT CAKE
DE VAINILLA

PARA 8-10 PORCIONES

INGREDIENTES

Azúcar	200 g
Huevos	4
Nata entera 35 % MG mínimo	135 g
Sal	1 pizca
Harina	245 g
Levadura química	6 g
Mantequilla	70 g
Aceite de girasol	22 g
Vainilla en polvo NOROHY	2 cucharaditas

Precalentar el horno a 150 °C.

En un bol, **batir** con las varillas los azúcares y los huevos hasta que la mezcla blanquee.

Añadir la nata, una pizca de sal, la harina y la levadura y mezclar de nuevo.

Terminar con la mantequilla derretida, el aceite y la vainilla en polvo **NOROHY** y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

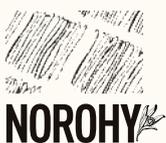
Verter la masa en el molde untado abundantemente con mantequilla y harina y hornear durante 40 minutos.

Comprobar la cocción con un cuchillo o una brocheta, la hoja debe salir limpia.

Desmoldar sobre una rejilla nada más sacar del horno y dejar enfriar antes de espolvorear con azúcar glas.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agence **cru.**

  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado.

