



**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 <b>NOROHY</b> .....	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.

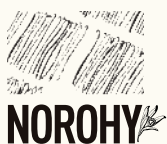
**Verter** la masa en el molde untado abundantemente con mantequilla y harina y hornear durante 40 minutos.

**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.

