

Bizcocho Bundt de Biscoff®

10 pasos
8-10 raciones

Este precioso bizcocho Bundt llamará la atención de todos durante las fiestas. Es precioso y delicioso gracias a ese toque de Biscoff.

Ingredients

360 g de harina para todo uso
1 cucharada de levadura en polvo
½ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de sal
230 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
230 g de queso crema, a temperatura ambiente
350 g de azúcar granulado
6 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 cucharada de extracto de vainilla
200 ml de leche entera

Cobertura:

6 cucharadas de crema para untar Biscoff
2 galletas Biscoff, trituradas

Preparación

1 Precalienta el horno a 180 °C.

2 En un bol grande, mezcla con unas varillas la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico y la sal.

3 En otro bol grande, utiliza una batidora para batir la mantequilla y el queso crema hasta obtener una mezcla homogénea. Añade el azúcar y bate a velocidad media hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa (unos 5 minutos).

4 Añade 3 huevos, uno a uno, batiendo hasta que cada uno se haya incorporado por completo antes de añadir el siguiente. Una vez añadidos los 3 huevos, añade 3 cucharadas de la mezcla de harina. Continúa añadiendo los otros 3 huevos, uno a uno. Incorpora la vainilla batiendo.

5 Añade ? de la mezcla de harina batiendo a velocidad baja hasta que quede bien mezclado. Añade la mitad de la leche y mezcla hasta que quede bien mezclado. Repite el proceso, alternando con el resto de la mezcla de harina y la leche.

6 Unta con mantequilla y espolvorea con harina un molde Bundt de 24 cm o rocíalo con spray para hornear con harina.

7 Vierte la masa del bizcocho en el molde y dale unos golpecitos suaves sobre la encimera varias veces para que la masa se asiente.

8 Hornea durante 45 minutos o hasta que esté dorado y al introducir un palillo en el centro, este salga limpio.

9 Deja enfriar en el molde durante 20 minutos. Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar por completo.

10 Derrite la crema para untar Biscoff hasta que quede líquida, viértela sobre el bizcocho y decora con galletas Biscoff trituradas.