

# Bundt Cake de Especias sin huevo

---

## Preparación

---

Para bizcocho: Primero en un bol grande ponemos la leche, el aceite y el azúcar y mezclamos hasta que el azúcar se disuelva. Después agregamos la compota de manzana y seguimos batiendo. A continuación tamizamos las harinas junto a la levadura, las especias y la pizca de sal e incorporamos a la mezcla poco a poco a baja velocidad. Engrasamos nuestro molde con mantequilla fundida o aceite de oliva y espolvoreamos con harina. Retiramos el exceso de harina dando la vuelta al molde. Vertemos la masa en el molde y horneamos a 175°C con calor arriba y abajo durante unos 30-40 minutos. Para la cobertura: Ponemos el azúcar glace y las especias en un bol mediano. Añadimos una cucharadita de agua y vamos mezclando. La segunda cucharadita de agua la añadimos cuando la mezcla lo vaya pidiendo y removemos. Una vez frío nuestro bizcocho extendemos el glaseado y lo dejamos endurecer durante al menos 3 horas. Decoramos con nueces y flores comestibles.

## Ingredientes

---

160 gr de Leche  
80 gr de Aceite de oliva  
150 gr de Azúcar moreno  
110 gr de Compota de manzana  
150 gr de Harina de trigo  
50 gr de Harina de almendras  
30 gr de Maicena  
10 gr de Levadura  
c/s de Canela en polvo  
c/s de Cúrcuma  
c/s de Nuez moscada  
c/s de Clavo  
c/s de Sal  
Para la cobertura  
75 gr de Azúcar glace  
20 gr de Agua mineral  
c/s de Cúrcuma  
c/s de Canela en rama  
c/s de Nueces  
c/s de Pétalos de flores

## Utensilios

---

Boles  
Cazos  
Cuchillos  
Lenguas  
Moldes para bizcocho  
Robot de cocina  
Varilla

## Instructor destacado

---



Gabriela Tassile

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**