

Bundt Cake de Blueberries y Limón

(inspirado en la receta *Blueberry - Lemon Bundt Cake* del libro *Cakes* de Martha Stewart - página 64)

(rinde para un molde de 12 tazas)

Ingredientes

2 ½ tazas de harina + 1 cucharada para los blueberries

2 cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de sal

225 gr. de mantequilla sin sal

1 taza de azúcar blanca

1 taza de azúcar rubia

4 huevos

1 cucharadita de vainilla

1 taza de yogurt natural o de *sour cream*

2 tazas de *blueberries*

2 cucharadas de ralladura de limón

Preparación

Engrasar y enharinar un molde de *bundt cake* de 12 tazas de capacidad.

Precalentar el horno a 350°F/180°C.

En un tazón cernir la harina con el polvo de hornear y sal.

En otro tazón mezclar los *blueberries* con la cucharada de harina y la ralladura de limón.

En la batidora a velocidad alta cremar la mantequilla con los dos tipos de azúcar.

Añadir los huevos uno por uno y batir bien después de cada adición.

Agregar la vainilla y batir hasta que se haya integrado.

Bajar la velocidad de la batidora y agregar los ingredientes secos en tres tandas, alternando con el yogurt (o *sour cream*) y mezclar solo hasta integrar.

Colocar la masa dentro del molde

Hornear por 60 - 70 minutos, hasta que al insertar un probador, este salga limpio.

Retirar del horno y dejar entibiar por 10 minutos, luego desmoldar con cuidado sobre una rejilla y dejar enfriar completamente.

Para servir, espolvorear con azúcar en polvo.