



cake inglés con arándanos

Una receta sencillísima de elaborar para el antojo de pequeños y grandes ! La inspiración permite adaptar esta receta en moldecitos para *cup cakes* e inclusive cambiar los arándanos por otra fruta confitada.



ingredientes

125 gramos de azúcar
150 gramos de mantequilla al tiempo
una pizca de sal
3 huevos
200 gramos de harina
15 gramos de polvo para hornear
30 mililitros de ron de vainilla Jardin Secret
100 gramos de arándanos deshidratados

preparación

1. Batir el azúcar con la mantequilla y la sal hasta obtener una masa cremosa.
2. Agregar los huevos uno por uno batiendo la masa con energía.
3. Mezclar la harina con la levadura y agregar a la preparación ; mezclar bien y agregar el ron de vainilla.
4. Espolvorear un poco de harina sobre los arándanos e incorporarlos a la masa.
5. Untar de mantequilla un molde para cake y verter la masa. Hornear durante 20 minutos en un horno precalentado a 220°C. Bajar la temperatura a 180°C y hornear por 40 minutos más.
6. Dejar enfriar y reposar antes de consumir.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:
papantla para un sabor a vainilla más intenso

