

Horno: 175° C Tiempo: 25'-30' cantidad: 4-6 raciones

## Mini Applesauce Bundt Cake

¾ cup (97 gr.) de harina de trigo normal  
½ teaspoon de bicarbonato sódico  
¼ teaspoon de canela de Ceilán molida  
Una pizca de *allspice* molida  
⅛ teaspoon de sal  
¼ cup (56 gr.) de mantequilla

¼ cup (50 gr.) de azúcar moreno claro  
¼ cup (50 gr.) de azúcar blanco  
1 huevo mediano  
¼ cup (56 gr.) de compota de manzana rosa  
¼ cup (56 gr.) de yogur griego  
½ teaspoon de extracto natural de vainilla

- Tener el huevo, el yogur griego, la compota y la mantequilla a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno.
- Engrasar meticulosamente con mantequilla un molde pequeño de bundt (con una capacidad de 3 cups). Enharinar el molde retirando el exceso. Reservar.
- En un bol mediano tamizar la harina, el bicarbonato, las especias y la sal. Reservar.
- En otro bol mediano batir a velocidad media-alta la mantequilla con los azúcares hasta que quede una mezcla blanquecina, ligera y esponjosa (3-5 minutos). Añadir el huevo y el extracto de vainilla y batir hasta que quede bien incorporado.
- Añadir un tercio de la harina mientras seguimos batiendo a velocidad baja y, sucesivamente, la compota de manzana, otro tercio de la harina, el yogur griego y el último tercio de la harina. Aseguraos bien de recoger toda la masa que haya en los laterales del bol empujándola hacia abajo con una espátula.
- Rellenar el molde, alisar la superficie y golpear varias veces el molde contra la mesa de trabajo para eliminar posibles bolsas de aire.
- Hornear a 175° C durante 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del cake, éste salga limpio. Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 10 minutos sobre una rejilla antes de desmoldar. Desmoldar y dejar enfriar sobre la rejilla.