

MINI BUNDT CAKES INTEGRALES DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

Ingredientes:

Porción: 6 mini queques

- 1 taza de harina integral
- 2 cdas de cacao amargo en polvo
- 1 huevo
- 100 ml de agua hirviendo
- 50 ml de leche descremada
- 2 cdas de yogurt griego
- 10 gotas de Natuvia Líquido
- 1 cdta de esencia de almendra
- 1 cdta de polvo de hornear
- 2 cdas de almendras fileteadas para decorar
- 1/4 cdta de sal
- Mantequilla necesaria para engrasar los moldes

Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C (350°F). Engrasá y enhariná los moldes para queques con chimenea individuales.
2. En un tazón, mezclá la harina integral, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, batí el huevo con el Natuvia Líquido, la esencia de almendra, el yogurt griego y la leche descremada.
4. Incorporá la mezcla de ingredientes húmedos a la mezcla de ingredientes secos. Mezclá con una espátula en forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
5. Vertí el agua hirviendo sobre la masa y mezclá rápidamente hasta que se integre por completo.
6. Incorporá la masa en los moldes. Horneá durante 20-25 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga limpio.
7. Dejá enfriar un poco los mini bundt cakes en los moldes antes de desmoldar. Decorá con almendras fileteadas.