



NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BUNDT CAKE
ALLA VANIGLIA

PER 8 - 10 PORZIONI

INGREDIENTI

Zucchero	200 g
Uova	4
Panna intera 35% MG minimo	135 g
Sale	1 pizzico
Farina	245 g
Lievito chimico	6 g
Burro	70 g
Olio di girasole	22 g
Vaniglia in polvere NOROHY	2 cucchiaini

Preriscaldare il forno a 150°C. In una ciotola, **sbattere** lo zucchero e le uova fino a montare il composto.

Aggiungere la panna, un pizzico di sale, la farina e il lievito e **mescolare** di nuovo.

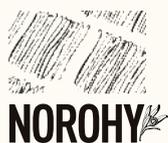
Terminare con il burro fuso, l'olio e la vaniglia in polvere **NOROHY** e **mescolare** fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare l'impasto nello stampo per torta abbondantemente imburrato e infarinato e cuocere per 40 minuti.

Verificare la cottura con un coltello o uno stecco; la lama dev'essere asciutta.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **CRU**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad uso privato.