

BUNDT CAKE de MANDARINA

	<u>Ingredients</u>
3	ous sencers
350 grs	farina fluixa
200 grs	sucre
120 ml	suc de mandarina
1	ratlladura de pell de mandarina
10 llavors	cardamom
1 sobre	Impulsor gasificant (o llevat Royal)
trossets	fruita confitada

Elaboració

- Preescalfar el forn a 180°C amb aire
- Untar el motllo amb mantega per tot arreu i deixar-lo a la nevera
- Picar les llavors de cardamom a la mà de morter. Reservar.
- Tamisar la farina i el llevat. Reservar.
- Ratllar la pell d'una mandarina. Reservar.
- Escórrer les mandarines per treure'n el suc. Reservar.
- Batre els ous amb el sucre fins que blanquegin. Batre uns 12 minuts.
- Incorporar l'oli en un rajolí fi sense deixar de batre.
- Incorporar el suc de mandarina.
- Afegir la farina tamisada, a poc a poc, i barrejar amb una espàtula des del lateral cap en centre en sentit horari mentre anem movent el bol en sentit contra-horari amb l'altre mà.
- Finalment hi incorporem el cardamom en pols, la ratlladura de pell de llimona i la fruita confitada.
- Enfornar a 180°C durant uns 40 minuts. Punxar amb un escuradents per comprovar la cocció.
- Deixar refredar sobre una reixeta durant 10 minuts abans desemmotllar. Donar uns copets contra el marbre amb el motllo per desenganxar la peça abans de desemmotllar.