# Bundt cake de birra y chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Si no encuentras Sour Cream, puedes sustituirla por un yogurt cremoso, créme fraiche o nata 35% MG con 1/2 cucharadita de zumo de limón.*

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina de repostería
- 250 g de mantequilla
- 400 g de azúcar
- 75 g de cacao en polvo sin azúcar
- 260 ml de cerveza negra Guinness
- 140 ml de Sour Cream
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2.5 cucharaditas de bicarbonato

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos la cerveza a calentar en una olla a fuego medio (sin que llegue a hervir). Cuando esté caliente añadimos la mantequilla en trozos y vamos removiendo hasta que se derrita completamente. Retiramos del fuego reservamos. En un bol ponemos el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato. Mezclamos. En otro bol, ponemos la sour cream, los huevos, el extracto de vainilla y batimos con las varillas hasta que quede uniforme. Añadimos el contenido de la olla y mezclamos hasta integrar. Vamos añadiendo poco a poco esta mezcla a la de la harina, mientras batimos con las varillas hasta conseguir una masa uniforme y sin grumos. Pasamos la masa a un molde engrasado y lo introducimos en el horno, precalentado a 180º, durante 1 hora. Una vez transcurrido el tiempo, lo sacamos y lo dejamos enfriar en el molde 15 minutos, luego lo desmoldamos y lo dejamos enfriar sobre una rejilla.