



MUG CAKE DE VINO ALBARIÑO AMELIÑA PARA SANT VALENTÍ

🕒 25 min

👤 2/4

Dificultad baja

Elaboración:

Para el jarabe de Vino
Albariño Ameliña:

80 g. de Vino Albariño Ameliña.
20 g. cucharada de azúcar caña.

Para el Bizcocho:

100 g. de harina de Trigo
1/2 sobre de levadura de
repostería

40 g. de azúcar de caña

40 g. de leche semidesnatada

20 g. de aceite vegetal

*OPCIONAL: 1-2 gotas de colorante
alimentario rosa*

Para el glaseado:

0,5 L. taza de nata líquida fría.

40 g. de Vino Albariño Ameliña.

80 g. de azúcar de caña.

*OPCIONAL: 1-2 gotas de colorante
alimentario rosa.*

Para el jarabe de Vino Albariño:

En un cazo, vertemos el vino Albariño Ameliña y el azúcar. Remover y dejar hervir a fuego medio, aproximadamente durante tres minutos, hasta que el azúcar se disuelva en el vino.

Colocar todos los ingredientes (Harina, levadura, el azúcar, la leche, el aceite y el colorante) en un recipiente y mezclar con un tenedor o con un bateador, y añadimos la mezcla con la mezcla anterior del azúcar y el Vino, hasta que la masa quede suave.

Verter la masa obtenida en diferentes tazas aptas para microondas, teniendo en cuenta que no es necesario tirar la taza hasta arriba y que conviene dejar unos dos o tres centímetros para que el pastel crezca y no se desborde.

Cocinar en el microondas a plena potencia durante aproximadamente 1 minuto. Dejar enfriar.

Para el glaseado:

Picamos el azúcar de caña hasta crear un polvo.

Con una batidora de mano, a alta velocidad, batimos la nata (mejor fría de la nevera) hasta que tome consistencia, y añadimos la cucharada de Vino y el azúcar con una espátula con movimientos envolventes, en el caso de querer aportarle color, se puede añadir algo de colorante alimenticio. Importante poca cantidad, para que no se baje la nata. Una vez frío el bizcocho, adornaremos con manga pastelera.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA

