

MAYOCAKE

Ingredientes:

Para la Mayonesa: 2 huevos, 250 ml. de aceite suave (girasol) y 1 pizca de sal
1 vaso de azúcar (250 ml.)
2 vasos de harina
5 cucharadas de cacao puro sin azúcar (de postre colmadas)
1 sobre de impulsor (levadura)
1 vaso de agua
1 cucharada de vainilla o canela (opcional pero recomendable)

Preparación:

- Hacemos la mayonesa con los ingredientes especificados y la vertemos en un cuenco grande o usamos una comercial en la misma cantidad. Con Thermomix poner los huevos y la sal, añadir el aceite en la tapa con el bocal en velocidad 4. 2. 2.
- Agregamos los ingredientes secos (mejor tamizados) y finalmente el vaso de agua poco a poco hasta que veamos que está integrado. Batimos todo con batidora o thermomix.
- Vertemos en un molde engrasado (hasta un poco mas de la mitad de su capacidad) o sobre la cubeta si usamos la FussionCook (mi olla es el primer modelo, no se puede elegir temperatura, así engrasé ligeramente y puse una lámina de silicona en la base para evitar que quedara seco).
- Horneado tradicional: Poner en horno precalentado 180°C durante 40-50 min.
- Horneado Fussion Cook: Seleccionamos menú horno, 150° - 48 minutos cuando acabe apagamos y dejamos 10 m. de reposo. Sacamos la cubeta y dejamos enfriar totalmente antes de desmoldar. Con el primer modelo programar menú manual, 30 minutos (vigilarlo para comprobar) y cinco minutos de reposo.
- Comprobar pinchando que está hecho, tiene que quedar una textura jugosa y debemos contar con el tiempo de reposo.
- Dejar enfriar, y reservar.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)