



El cake perfecto para celebrar la llegada de los tres reyes magos y cerrar con broche de oro la época navideña.

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 minutos

**Tiempo Total:** 45 minutos

**Servicios:** 10-12 mini bundt cakes

## INGREDIENTES CAKE

1 taza harina self rising

1 cdta canela

¼ cdta nuez moscada

¼ cdta gengibre

¼ cdta all spice

¾ taza azúcar morena

¼ taza nueces

1 taza pure de manzana

¼ taza aceite

1 cda vinagre

1 ½ cdtas vainilla

## INGREDIENTES ICING

½ taza azúcar en polvo

1 cda maple syrup

½ a 2 cdas agua o leche

## PROCEDIMIENTO

**Cake:** Cierne la harina y azúcar, luego combina todos los ingredientes secos en un recipiente. En otro envase coloca los ingredientes húmedos. Combina los ingredientes secos y húmedos, mezcla suavemente. Agrega las nueces. Engrasa el molde y coloca la mezcla. Hornea a 350 grados por 40 min hasta que insertes un palillo en el centro y salga limpio. Dejar enfriar.

**Icing:** Cierne la azúcar en polvo y combina con los ingredientes húmedos (maple y leche) hasta obtener una consistencia cremosa y no muy líquida. Coloca sobre el cake la cantidad deseada cuando ya no esté caliente.