Coffecake de Yogur y Arándanos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cake

Arándanos: 300 Gramos
Coco rallado: 50 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Manteca: 350 Gramos
Yogurt neutro: 200 Gramos
Azucar: 350 grs
Harina: 450 Gramos
Limon: 2 Unidades
Polvo de hornear: 2 cdas

Cubierta

Aceite de coco: 50 c.c.
Arándanos frescos para decocorar: 150 Gramos
Escamas de coco desecado: 100 Gramos
Azucar impalpable: 300 Gramos
Queso crema firme: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Cake

- Cremar la *manteca* con el azúcar, perfumar con la ralladura de *limón*.
- Ir agregando uno a uno los huevos, hasta que la mezcla esté lisa y homogénea.
- Tamizar la *harina* el polvo para hornear y mezclarla con el coco
- Agregar en dos tandas a la mezcla anterior e ir intercalando el **yogur**
- Mezclar y homogeneizar
- Verter en un molde estilo savarín enmantecado y enharinado
- Cocinar en horno 40 minutos a 170° C.

Cubierta

- Batir la *manteca* a punto pomada con el aceite de coco.
- Agregar el azúcar impalpable tamizado

Armado

- Cubrir toda la superficie del cake con la *crema*
- Repartir el coco en escamas previamente tostado y agregar **arándanos** frescos por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coffecake-de-yogur-y-arandanos