



## Cake de manzana y coco con glaseado de canela y cream cheese



RECETARIO REPOSTERÍA



Chango

POR OSVALDO GROSS • #OSWALD TOUR

### INGREDIENTES



#### CAKE

- 240 g de manteca
- 280 g de **azúcar Chango**
- 2 cucharas (de té) de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 200 g de leche de coco
- 120 g de **coco rallado Chango**
- 300 g de manzanas ralladas gruesas
- 1 cuchara (de té) de **canela en polvo Chango**
- 250 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 cuchara (de café) de polvo para hornear
- 1 cuchara (de café) de **bicarbonato de sodio Chango**

#### GLASEADO DE CANELA

- 120 g de manteca
- 220 g de queso crema
- 300 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cuchara (de té) de **canela en polvo Chango**

### PREPARACIÓN



#### CAKE

Batir la manteca pomada con el **azúcar Chango** y la vainilla • Unir los huevos uno a uno • Hidratar el **coco rallado Chango** con la leche de coco • Tamizar la harina, el **almidón de maíz Chango**, el polvo de hornear, el **bicarbonato de sodio Chango** y la **canela en polvo Chango** • Incorporar lo secos tamizados al batido y unir el coco y las manzanas • Poner la masa en un molde enmantecado y frío • Hornear a 175°C por espacio de 45 a 50 minutos • Una vez fuera del horno, dejar reposar unos 15 minutos antes de desmoldar, ya que la masa es muy tierna • Desmoldar y glasear.

#### GLASEADO DE CANELA

Batir la manteca con el queso • Unir la **canela en polvo Chango** y el **azúcar impalpable Chango** • Debemos lograr una consistencia espesa para poder cubrir el cake.

