



Cake

de yogur y cítricos

Ingredientes

Cake

- 120 g de manteca
- 250 g de **azúcar orgánico Chango**
- 3 huevos
- 60 g de yogur
- 50 g de queso crema
- 1 cucharada (de té) de esencia de vainilla.
- Ralladura y jugo de 1 limón
- Ralladura de 1 naranja
- 50 g de semillas de amapolas
- 300 g de harina
- 10 g de polvo de hornear
- ½ cucharada (de café) de **bicarbonato de sodio Chango**

Crema de yogur

- 100 g de yogur entero de vainilla o frutilla
- 150 g de crema de leche
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cc de agua
- 90 g de **azúcar impalpable Chango**
- Cookies macaron

Preparación

Cake

Batir la manteca pomada con el **azúcar orgánico Chango** hasta blanquear, incorporar el queso crema, la vainilla, las ralladuras y el jugo de limón • Unir los huevos de a uno sin dejar de batir • Tamizar la harina con el polvo de hornear y el **bicarbonato de sodio Chango** • Unir los secos al batido junto con el yogur y las semillas de amapolas • Colocar en un molde de budín alargado de 24 x 8 x 8 cm • Hornear a 170°C de 35 a 40 minutos • Verificar la cocción hundiendo un palillo de brochette y debe salir sin masa adherida • Retirar del horno y desmoldar • Enfriar en heladera • Cuando el budín este frío y asentado, perforarlo con un tubo para lograr un hueco central • Rellenar el hueco con la crema de yogur • Enfriar • Glasear el budín con un glaseado simple de **azúcar impalpable Chango**, jugo de cítricos y agua caliente.

Crema de yogur

Hidratar la gelatina con el agua y fundir en horno de microondas • Mezclar con el yogur y el **azúcar impalpable Chango** • Batir la crema a ¾ punto y unir • Rellenar el hueco del budín y enfriar • Una vez frío el cake, terminarlo con un glaseado simple (**azúcar impalpable Chango**, un poco de jugo de limón y agua caliente) y colocarlo con los cookies de macaron.

¡Tip!

- Este cake es apto para armar la mesa de té o vestir un cumpleaños, o cualquier otra celebración.