



Coffee cake de almendras con cerezas

Barras, Día de la madre, De verano

Ingredientes

Para el topping de streusel de canela

- 133 gramos (2/3 taza) de azúcar morena (puede sustituirse por la misma cantidad de azúcar blanca regular)
- Una pizca de sal
- 94 gramos (3/4 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharada de canela en polvo
- 50 gramos de almendras molidas (o harina de almendras)
- 57 gramos (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretida

Para la torta

- 170 gramos (3/4 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de sal
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar blanca regular
- 67 gramos (1/3 taza) de azúcar morena (se puede sustituir por la misma cantidad de azúcar blanca regular)
- 10 gramos (2 1/2 cucharaditas) de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 185 gramos (3/4 taza) de yogurt griego, sin azúcar ni saborizantes (se puede sustituir por yogurt normal, pero la textura queda mejor con el yogurt griego)
- 365 gramos (1 1/2 tazas) de leche (líquida)
- 470 gramos (3 3/4 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 150 gramos de almendras molidas (o harina de almendras)
- 350 gramos de cerezas, limpias y sin hueso

Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Engrasar con spray antiadherente o mantequilla una bandeja de 23 x 33 centímetros (yo usé una de aluminio desechable).
- Para hacer el topping mezclar en un bowl mediano el azúcar, la sal, la harina, la canela y las

almendras con una cuchara de madera. Después, añadir la mantequilla derretida y revolver hasta que todo se haya combinado bien. Apartar hasta que se vaya a usar.

- Para hacer la torta unir en un bowl grande y apto para batidora la mantequilla, la sal, el azúcar, el polvo de hornear y la vainilla. Batir a velocidad media - rápida hasta que todo se haya incorporado y se tenga una crema aireada. Añadir uno a uno los huevos, asegurándose de batir bien antes de agregar el siguiente.
- En un bowl aparte unir el yogurt y la leche y mezclar con un batidor manual de varillas hasta que se incorporen bien.
- Mezclar la harina de trigo y las almendras molidas en un bowl.
- Añadir la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla en la batidora e ir mezclando a velocidad media, alternando con la mezcla de leche (es decir, agregar una parte de harina, después una parte de leche y yogurt, después otra parte de harina, y así sucesivamente).
- Verter la mitad de la mezcla de torta en el molde previamente preparado. Después, colocar encima cerezas. Luego, cubrir con la mitad restante de mezcla de torta y con las cerezas restantes. Puede usarse una espátula de goma para distribuir equitativamente la masa por arriba
- Después, con la mano, distribuir toda la mezcla del topping de forma equitativa en la superficie de la torta.
- Llevar al horno por aproximadamente 45-55 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco. Se verá que el topping se ha dorado y los bordes de la torta también. Sacar del horno y dejar enfriar por aproximadamente 20 minutos. Servir.
- La mezcla puede hacerse una noche antes y dejarse cubierta con film transparente de cocina en la nevera y hornearse a la mañana siguiente (si se hace de esta forma, probablemente tome unos 5 minutos más en el horno).

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1180>