



Torta o cake de vainilla con queso crema

Por tipo de receta, Desayuno o Brunch, Tortas, tartas y pasteles

Ingredientes

- 170 g ($\frac{3}{4}$ taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 250 g (1 $\frac{1}{4}$ tazas) de azúcar
- 4 huevos enteros
- 1 yema de huevo
- 110 g ($\frac{1}{2}$ taza) de queso crema, a temperatura ambiente
- 40 g ($\frac{1}{4}$ taza) de leche, unidos a 1 cucharadita de vinagre blanco
- 10 g (2 cucharaditas) de extracto de vainilla
- 250 g (2 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 12 g (3 cucharaditas) de polvo de hornear o polvo royal

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde tipo Loaf (rectangular) con papel de horno. También puede hacerse en un molde bunt o el de preferencia. Apartar
- Colocar la mantequilla y el azúcar en un bowl apto para batidora. Batir a velocidad media - alta por aproximadamente 3-5 minutos, hasta tener una mezcla de un color amarillo claro.
- Agregar uno a uno los huevos y la yema de huevo. Asegurando que se incorporen muy bien en cada adición. Cuando se hayan incorporado todos, batir por 3 minutos adicionales; hasta tener una mezcla aireada y de un color más claro.
- Añadir el queso crema, la leche con vinagre, y la vainilla a la mezcla anterior y batir a velocidad media hasta incorporar por completo.
- Por último, incorporar toda la harina y el polvo de hornear y batir hasta tener una masa homogénea, lisa y sin grumos.
- Verter toda la masa en el molde previamente preparado y llevar al horno por aproximadamente 60 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la preparación, este salga seco.
- Al sacar del horno, dejar enfriar por aproximadamente 25 minutos en el molde. Desmoldar, dejar enfriar por completo y servir.
- Mantener en un lugar fresco y seco. Se mantiene mejor en un envase hermético.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/7815>