



Coffee Cake de streusel de canela

Por tipo de receta, Barras, Desayuno o Brunch

Ingredientes

Para el topping de streusel de canela

- 135 g (2/3 taza) de azúcar morena (puede sustituirse por la misma cantidad de azúcar blanca regular)
- 1 pizca de sal
- 95 g (3/4 taza) de harina de trigo para todo uso
- 1 tbsp de canela en polvo
- 55 g (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, derretida

Para el relleno

- 200 g (1 taza) de azúcar
- 1 tbsp de canela en polvo
- 2 tsp de cacao en polvo sin azúcar

Para la torta / tarta

- 170 g (3/4 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 tsp de sal
- 300 g (1 1/2 tazas) de azúcar blanca regular
- 65 g (1/3 taza) de azúcar morena
- 2 tsp de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 185 g de yogurt griego, sin azúcar ni saborizantes (se puede sustituir por yogurt normal, pero la textura queda mejor con el yogurt griego)
- 310 ml (1 1/4 tazas) de leche
- 470 g (3 3/4 tazas) de harina de trigo para todo uso

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 y la canela 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 el relleno unir en un bowl mediano el azúcar, la canela y el cacao en polvo, mezclar con

una cuchara de madera y 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.
- Añadir la 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, agregar encima con la ayuda de una cuchara toda la mezcla de relleno que se hizo anteriormente. Luego, cubrir con la mitad restante de mezcla de torta. Puede usarse una espátula de goma para distribuir equitativamente la masa por arriba.
- Con la ayuda de un cuchillo hacer "swirls" o espirales en la mezcla, para que se incorpore mejor el relleno con la torta. No es necesario hacer muchos porque se mezclaría y no quedarían las capas marcadas, con hacer algunos espirales atravesando toda la torta es suficiente.
- 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/496>