Pastel de yogurt de vainilla

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 55min
Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pastel-de-yogurt-de-vainilla

Preparación

Colocar una rejilla en el centro del horno y precalentar el horno a 170° C. Enmantecar enerosamente un molde para pan o budín, coloque el molde sobre una bandeja para hornear forrada y reserve. Mezcle la harina, polvo de hornear y la sal y reservar. Batir el yogurt, los huevos, el azúcar, la rama de vainilla triturada y la esencia de vainilla. Cuando la mezcla esté homogénea, agregue los ingredientes secos. Cambiar a una espátula y agregue el aceite. La pasta se espesará y quedará brillante. Vierta en el molde y alise la parte superior. Hornear el pastel durante 50 a 55 minutos, o hasta que esté dorado y comienza a desprenderse de los lados o cuando un cuchillo insertado en el centro del pastel salga limpio. Enfriar sobre una rejilla durante 5 minutos. Desmoldar y enfriar a temperatura ambiente. Para hacer el glasé, Combine el azúcar en polvo y el jugo de naranjas en un bol, mezcle con un batidor de alambre hasta que esté suave. Verter sobre el pastel (o sobre las rodajas si ya desea cortalo) y permita que el glasé corra por todos los lados.

Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Harina de almendra
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 taza/s Azúcar
- 1 vaina de Vainilla
- 1/2 taza/s Yogurt de vainilla
- 3 Huevos grandes
- 2 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Aceite de vegetales
- 2 taza/s Azúcar impalpable
- 4 cucharada/s Zumo de Naranja

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Otro