

Cake de passata Pomi



Tiempo de preparación: 50 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

● Ingredientes

- Pure de tomate 700g 120 ml
- Azúcar blanca 140 gr
- Canela en polvo 1 cdita
- Harina todo uso 150 gr
- Huevo a temperatura ambiente 1
- Jugo de naranja o agua 60 ml
- Mantequilla a temperatura ambiente 45 gr
- Polvo de hornear 1 y $\frac{3}{4}$ de cdita
- Sal $\frac{1}{4}$ de cucharadita

● Glaseado de queso crema

- Azúcar glass (pulverizada) 40 gr
- Escencia de naranja o vainilla (opcional) $\frac{1}{4}$ de cdita
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente 25 gr
- Queso crema a temperatura ambiente 100 gr

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Un cake esponjoso, suave y que no resulta demasiado dulce, la combinación del tomate y la canela resulta todo un acierto. Delicioso para comer a media mañana o en la merienda. Con estas cantidades se obtiene un pequeño cake de 20 cm, si lo deseas puedes duplicar las cantidades.

1. Precalentar el horno a 180 °C
2. Untar con mantequilla y enharinar un molde rectangular de 20x9 cm
3. Con la ayuda de una batidora de mano, bate la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar hasta que se torne de color pálido
4. Añade el huevo e integra
5. Agrega la passata Pomi y el jugo de naranja, mezcla hasta integrar
6. Agrega todos los sólidos cernidos (harina todo uso, canela, polvo de hornear y sal) y mezcla suavemente, con movimientos envolventes, hasta obtener una pasta espesa.
7. Deposita la mezcla en el molde y hornea por 35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga limpio
8. Desmolda y deja enfriar por completo sobre una rejilla antes de aplicar el glaseado

Para el glaseado:

1. Cierne el azúcar glass y combina con el resto de los ingredientes. Mezcla hasta obtener un glaseado homogéneo y sin grumos. Puedes agregar unas gotas de jugo de naranja si lo deseas más fluido o más azúcar glass si lo deseas más firme y dulce.
2. Aplica sobre el cake ya frío y disfruta

Este cake dura 4 días en un recipiente hermético guardado en la nevera o congelado hasta 3 meses envuelto en film (sin el glaseado)

Sácalo de la nevera 15 minutos antes de consumir (o descongélalo una hora antes).

- *Maru Aveledo @elgatogolosoblog*