

PASTEL DE YOGURT GRIEGO CON ARÁNDANOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen entre 10 a 12 porciones

Ingredientes

- 1 taza de harina para todo uso
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ⅛ cucharadita de sal
- 2 oz de mantequilla sin sal, ablandada
- ½ taza de azúcar
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo grande
- ½ taza de yogurt griego natural
- 1 taza de arándanos frescos



Instrucciones

1. Precalienta el horno a 375 F (190 C) con la rejilla en el medio; cubre un molde desmontable de 9x3 pulgadas (o un molde para pastel redondo de 9 pulgadas) con papel para hornear.
2. En un recipiente mediano, cernir la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal, mezclar y dejar aparte.
3. En otro recipiente mediano, batir la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Añade la vainilla y el huevo y continúa batiendo hasta que esté muy cremoso y de color claro.
4. Agrega la mezcla de la harina en 2 lotes, agregando ½ taza de yogurt griego entre los 2 lotes, batir hasta que esté bien incorporado pero sin sobre mezclar.
5. Transfiere la masa al molde desmontable. Esparce los arándanos uniformemente encima de la masa.
6. Hornea hasta que el pastel se dore y el probador salga limpio, aproximadamente de 20 a 35 minutos, dependiendo de tu horno. Si usas un molde para pastel no desmontable, cocinar durante unos 30-40 minutos.

7. Cuando el pastel esté listo, déjalo enfriar (todavía en la bandeja para hornear) sobre una rejilla. Después de que el pastel se haya enfriado, suelta el pastel del molde desmontable o si es molde no desmontable, inviértalo en un plato. Listo para disfrutar con crema dulce, yogurt, helado o un poco más de blueberries. ¡Delicioso!

Notas

*Lo que quede de pastel, puedes guardarlo en el refrigerador hasta por 3 días.

*Si no tienes arándanos frescos, puedes utilizar arándanos congelados, solamente sácalos del congelador unos 20 minutos antes de utilizarlos.