

## PASTEL DE MELOCOTÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen de 8 a 12 porciones

### Ingredientes:

- 3/4 (170 gr.) taza de mantequilla sin sal, ablandada (temperatura ambiente)
- 3/4 taza de azúcar granulada, **ver nota**
- 2 huevos grandes
- 1/4 taza de yogurt griego a temperatura ambiente
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 1/2 taza de harina de trigo para todo uso
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y engrasar/cubrir con papel pergamino/aceite un molde redondo para pastel de 9 pulgadas.
2. En un recipiente grande o en el tazón de una batidora de pie, batir la mantequilla a velocidad media hasta que quede cremosa.
3. Agregar el azúcar y batir hasta que la mezcla quede suave y esponjosa, aproximadamente 3 minutos.
4. Incorporar los huevos uno a la vez, sin parar de batir entre cada adición, hasta que estén bien mezclados, raspar las orillas para incorporar bien los ingredientes y volver a batir; agregar el yogurt griego y la vainilla, volver a batir.
5. Añadir la harina, el polvo de hornear y la sal, batir suavemente hasta que se combine todo bien.
6. Incorporar el melocotón y mezclar hasta que todo esté bien incorporado. Transferir la masa al molde para pastel preparado, distribuirla bien por todo el molde.

7. Hornear durante 45 minutos o hasta que un palillo de madera insertado en el centro salga limpio. Dejar enfriar durante al menos 30 minutos antes de servir, luego cortar, disfrutar y ser feliz.

**Notas:**

\*El azúcar que yo utilice es azúcar de caña (menos procesada que el azúcar blanca, pero el sabor es el mismo), por eso se ve gruesa, pero puedes utilizar la que gustes.

\*Si utilizas un molde más pequeño, necesitará más tiempo en el horno, taparlo con papel aluminio después de los 45 minutos para evitar que se queme/

\*El pastel se puede cubrir y almacenar a temperatura ambiente hasta por 3 días.