

Apple Coffee Cake with Cinnamon Streusel

{Bizcocho de Manzana con Streusel de Canela}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

(para 16 raciones)

Para el bizcocho:

115 g (½ cup) de manteguilla sin sal
220 g (1 cup) de azúcar moreno (a ser posible, light brown sugar)
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
2 huevos (L)
260 g (2 cups) de harina de trigo normal
1 cucharadita de levadura química (tipo Royal)
½ cucharadita de bicarbonato sódico
1 cucharadita de canela de Ceilán molida
½ cucharadita de sal

230 g (1 cup) de sour cream o yoghurt griego
2 manzanas Golden Delicious peladas, descorazonadas y troceadas
1 cucharada de zumo de limón

Para el streusel:

55 g (4 cucharadas) de manteguilla sin sal
110 g (½ cup) de azúcar moreno (a ser posible, light brown sugar)
65 g (½ cup) de harina de trigo normal
½ cucharadita de canela de Ceilán molida

Elaboración:

Del streusel:

En un cuenco mediano combinamos el azúcar moreno, la harina, la canela y la manteguilla y mezclamos con una amasadora manual o pastry blender hasta conseguir hasta que adquiriera el aspecto de migas húmedas. Si no disponemos de esta herramienta, mezclaremos los ingredientes directamente con los dedos. Tapamos con film transparente y reservamos refrigerado.

Del bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 175°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Engrasamos un molde rectangular de 30 x 23 cm (aprox.).
3. En un cuenco mediano tamizamos juntas la harina, la levadura química, el bicarbonato, la canela y la sal. Reservamos.
4. Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas en dados de 1 cm (aprox.). Introducimos las manzanas troceadas en el otro cuenco y añadimos el zumo de limón para que no se oxiden. Mezclamos bien y tapamos con film transparente. Reservamos.
5. Batimos ahora en la amasadora (o en un cuenco grande) la manteguilla durante 1 minuto a velocidad media hasta que quede suave y cremosa.
6. Añadimos el azúcar moreno y seguimos batiendo durante 3 ó 4 minutos a velocidad media-alta o hasta que la textura se vuelva esponjosa y ligera y haya aclarado su color inicial.

7. Reducimos la velocidad y agregamos los huevos, ligeramente batidos, de uno en uno. Nos aseguraremos de que, antes de añadir el siguiente huevo, el primero esté totalmente integrado.

8. Añadimos el extracto de vainilla y batimos hasta obtener una masa uniforme.

9. Incorporamos ahora, mezclando lentamente, los ingredientes secos que teníamos reservados (harina, levadura química, bicarbonato sódico, canela y sal tamizadas) alternándolos con el sour cream o yoghurt griego empezando y acabando con los primeros, es decir, $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de sour cream, $\frac{1}{3}$ de harina, $\frac{1}{2}$ de sour cream y el último $\frac{1}{3}$ de harina. En esta última adición apenas mezclaremos la masa; con 10 movimientos será más que suficiente.

10. Añadimos las manzanas troceadas y las mezclamos a mano con una espátula de silicona utilizando movimientos envolventes sólo hasta que todos los trozos queden bien repartidos por toda la masa.

11. Vertemos en el molde que teníamos preparado y alisamos la superficie con una pequeña espátula angulada para que llegue bien a todos los rincones.

12. Repartimos el streusel por toda la superficie de la masa con cuidado para que no se hunda.

13. Horneamos durante 35-40 minutos. Antes de sacar el bizcocho del horno, comprobamos si está bien horneado insertando una brocheta o cake tester en el centro; si sale limpia ya está, si no, vamos comprobando cada par de minutos hasta que salga.

14. Dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla durante al menos 10 minutos. Pasado este tiempo es conveniente sacar el bizcocho del molde para que no se humedezca con la condensación del calor.

15. Servimos preferiblemente aún templado, aunque a temperatura ambiente sigue siendo un bocado exquisito.

Una vez frío (si es ha sobrado algo), se ha de conservar bien tapado a temperatura ambiente.

Rosa M Lillo ♥