

COBER
CHOC®

MASTER

CAKE



1

RECETA CAKE CUATRO CUARTOS

INGREDIENTES

- 7 HUEVOS
- 350 GR MANTEQUILLA O MARGARINA
- 350 GR AZUCAR
- 350 GR HARINA
- 125 GR YOGURT NATURAL
- 12 GR EXTRACTO VAINILLA
- 12 GR POLVO HORNEAR



PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a **170 grados** y preparar **2 moldes** redondos de **15cm**.
2. Batir la margarina o mantequilla junto con el azúcar a velocidad media-alta por **5-10 minutos** hasta **cremar**.
3. Incorporar los huevos en intervalos de **30 segundos** cada uno.
4. Agregar el **extracto de vainilla** y continuar batiendo a **velocidad media**.
5. Mezclar los **ingredientes secos** (harina y polvo de hornear) en otro bowl.
6. Incorporar los ingredientes secos alternando con el **yogurt natural** a velocidad baja.
7. Finalizar con movimientos envolventes con la ayuda de una **espátula**.
8. Distribuir la mezcla en los moldes y llevar al horno por **60-75 minutos** aproximadamente.