

CAKE DE MANGO Y COCO (con granada)

Ingredientes:

250 g mango (cortado)
60 g coco rallado
1 granada
250 g harina repostería
4 huevos medianos
125 g leche entera (o desnatada)
100 g mantequilla
100 g azúcar
16 g levadura química
1 pizca de sal

Glaseado:

1 yogur natural
1 cda de limón
4 -5 cda de azúcar glass

Preparación:

Los ingredientes a temperatura ambiente.

- Mezclar la leche con el coco rallado y reservar.
 - Tamizar los ingredientes secos, la harina, la levadura y la sal.
 - Pelar y cortar el mango a cuadraditos.
1. Empezamos por batir la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una emulsión cremosa.
 2. Añadir los huevos de uno en uno, y mezclar muy bien.
 3. Sumar la leche con el coco hasta que esté bien integrado.
 4. Seguir con los ingredientes secos y tamizados. Lo mezclamos con una espátula.
 5. Por último, añadir el mango troceado.
 6. Forrar o engrasar un molde (redondo o alargado).
 7. Llenar con la masa dos terceras partes del molde y dar unos golpecitos para que se reparta uniforme y se asiente bien la masa.
 8. Introducir en el horno a 180º y hornear unos 35-40 minutos.
 9. Sacar y dejar enfriar unos 15 minutos sobre la rejilla, dentro del molde.
 10. **Preparar el glaseado:** batir todos los ingredientes, azúcar glass, yogur y la cucharada de limón.
 11. Desmoldar y cubrir con el glaseado y la granada por encima.

CAKE DE MANGO I COCO (amb magrana)

Ingredients:

250 g mango (tallat)
60 g coco ratllat
1 magrana
250 g farina
4 ous mitjans
125 g llet sencera (o desnatada)
100 g mantega
100 g sucre
16 g. llevat químic
1 polsim de sal

Cobertura:

- 1 iogurt natural
- 1 cda de llimona
- 4 -5 cdas de sucre glass

Preparació:

Els ingredients a temperatura ambient.

- Barrejar la llet amb el coco ratllat i reservar.
- Tamisar els ingredients secs, la farina, el llevat i la sal.
- Pelar i tallar el mango a dauets.

1. Comencem per batre la mantega amb el sucre fins a aconseguir una emulsió cremosa.
2. Afegir els ous d'un en un, i barrejar molt bé.
3. Sumar la llet amb el coco fins que estigui ben integrat.
4. Seguir amb els ingredients secs i tamisats. Ho barregem amb una espàtula.
5. Finalment, afegir el mango trossejat.
6. Greixar amb mantega un motlle (rodó o allargat).
7. Omplir amb la massa dues tercers parts del motlle i donar uns copets perquè es reparteixi i s'assenti bé la massa.
8. Introduir en el forn a 180° C uns 35-40 minuts.
9. Deixar refredar uns 15 minuts sobre la reixeta, dins del motlle.
10. Preparar la cobertura: batre tots els ingredients, sucre glass, iogurt i la cullerada de llimona.
11. Desemmotllar i cobrir amb la cobertura i la magrana per damunt.