

PASTEL DE COCO.

Ingredientes.

2 tazas de harina de trigo

2 ctas polvo para hornear

¼ cta sal

½ taza leche de coco

2 ctas vainilla

1 taza mantequilla (225 gr.)

1 ½ tazas de azúcar

4 huevos grandes batidos ligeramente.

1 taza coco rallado sin endulzantes preferiblemente.

Betún de mantequilla

Coco rallado para adornar.

Horno precalentado a 350° F ó 180 °C

Dos moldes de repostería de 23 cm, engrasados y cubiertos con papel encerado -cierna los ingredientes secos

-combine leche de coco y vainilla, reserve

-bata la mantequilla con pala en batidora eléctrica o a mano hasta que la mezcla esté esponjosa, añada el azúcar y mezcle varios minutos.

-añada los huevos batidos ligeramente de a poco y hasta que se integren bien.

-reduzca la velocidad y adicione los secos en tres, alternando los líquidos en dos adiciones.

-termine con ingredientes secos.

-vacíe a los moldes y hornee de 25 a 30 minutos.

-deje enfriar y coloque en platos.

-para montar y decorar:

-en un platón coloque la superficie del pastel hacia abajo, cubra con un cuarto de coco rallado y una tercera parte de betún de vainilla, mezclado para que quede entreverado.

-coloque el otro pastel también invirtiendo la cara superior y enfríe 30 minutos para que el betún esté firme.

-saque del refrigerador y cubra con el resto del betún.

-en los costados presione copos de coco. Está listo para disfrutar.

Es mejor refrigerar el pastel 30 minutos para que el betún tome consistencia.