

## Cactus de coco



### Ingredientes

**Leche:** 120 cc

**Azúcar:** 150 grs.

**Huevo:** 2 Unidades

**Claras:** 2 Unidades

**Polvo de hornear:** 7 g

**Coco rallado:** 40 g

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Harina:** 250 grs.

**Manteca pomada:** 170 grs.

**Sal entrefina:** Cantidad necesaria

**Merengue italiano:** Cantidad necesaria

### Preparación de la Receta

#### Para los cupcakes

- En un bol, mezclamos la *manteca pomada* y el azúcar. Trabajamos con un batidor de alambre.
- Incorporamos 2 huevos, 2 claras, un chorrillo de esencia de vainilla, la *harina 0000*, el polvo de hornear, el coco rallado y una pizca de sal entrefina. Realizamos esta mezcla intercalando 120 cc de leche.
- Colocamos la preparación en una manga y rellenamos 12 pirotines medianos. Luego, colocamos en un molde de cupcakes y horneamos a 160°C durante 25 minutos.
- Una vez cocidos y a temperatura ambiente, colocamos 1 *cupcake* en la maceta pequeña elegida (deben sobresalir de la superficie) y forramos la superficie central con masa para forrar tortas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cactus-de-coco>