Despeinado de coco

Ingredientes

Aceite de coco: 80 gr
Esencia De Vainilla: 5 Ml.
Huevo: 5 Unidades
Sal: 2 pizcas
Azúcar de coco: 90 grs
Harina de coco: 130 grs
Miel de Maple: 185 g
Polvo para hornear: 7 grs.

Para la decoración

Crema para batir: 100 Ml.

Coco en cubos pasado por coco rallado: Cantidad necesaria
Azúcar mascabado: 1 cda
Coco en láminas deshidratado: Cantidad necesaria
Vaina de vainilla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, fundir el aceite de coco.
- En un tazón, mezclar los huevos con el azúcar de coco, la esencia de vainilla y la miel de maple.
- En otro bol, combinar el polvo para hornear y la *harina* de coco
- Luego incorporar a la mezcla junto con el aceite de coco fundido.
- Verter en el molde y hornear a 180°C alrededor de 20 minutos.
- Batir la *crema* con el azúcar mascabado, la vaina de vainilla y colocar en una manga.
- Cubrir el centro del pastel de coco con la *crema* batida, el coco deshidratado y el coco cortado en cubos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/despeinado-de-coco