

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>