

# Mini cake de coco y dulce de leche



## Ingredientes

**Harina 0000:** 1 1/3 Tazas

**Azúcar:** 2 1/3 Tazas

**Extracto de coco:** 2 cditas.

**Claras:** 6 Unidades

**Manteca fundida:** 1 Taza

**Sal:** Cantidad deseada

**Azúcar blanca:** 1 1/3 Taza

**Yemas:** 6 Unidades

**Polvo de hornear:** 2 cditas.

**Extracto de vainilla:** 1 cditas.

**Leche tibia:** 1 1/3 Tazas

## Preparación de la Receta

- Para la masa
- Mezclar en un bowl 6 yemas, 1 taza de *manteca* fundida y 1 y 1/3 tazas de leche tibia. Perfumar con 2 cditas de extracto de coco y 1 cditas de extracto de vainilla. Reservar.
- En otro bowl mezclar 1 y 1/3 tazas de *harina* 0000 previamente tamizada, 1 y 1/3 tazas de azúcar, 2 cditas de polvo de hornear y 1 pizca de sal. Reservar.
- Batir en batidora 6 claras con 2 y 1/3 tazas de azúcar para obtener un merengue.
- Incorporar a la mezcla de secos la mezcla de líquidos y luego añadir el merengue en 3 o 4 adiciones con movimientos envolventes.
- Volcar en una placa forrada con papel *manteca* y hornear a 180 grados por 20 a 25 minutos hasta que dore.

## Malvavisco de coco

- Preparar un *almíbar* colocando 2 tazas de azúcar, cubrir con un poco de agua y añadir 1 cda de glucosa. Llevar a fuego hasta que se funda el azúcar y comience a levantar temperatura (116 grados)
- Batir en batidora 2 claras con 1 pizca de sal. Cuando el *almíbar* llega a su punto, incorporarlo a las claras. Incorporar 28g de *gelatina* sin sabor hidratada en 140 cc de agua y disuelta en

microondas o baño maría. Añadir 2 cditas de esencia de coco. Batir hasta que enfríe la preparación.

- Mezclar en un bowl partes iguales de fécula de maíz y azúcar impalpable. Con la mezcla espolvorear un molde, tanto la base como los laterales y llenar el molde con la preparación. Espolvorear la superficie con la mezcla de fécula y azúcar impalpable. Dejar secar a temperatura ambiente por 24 a 48 horas.

## Para el armado

- Cortar con una cintura circular la masa. Untar con un poco de dulce de leche. Colocar por encima una base circular de malvavisco. Cubrir con un baño de *chocolate*. Dejar orear.
- Decorar con coco disecado en cubitos, hojitas de oro y detalles de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mini-cake-de-coco-y-dulce-de-leche>