Mini cake de coco y dulce de leche



Ingredientes

Harina 0000: 1 1/3 Tazas
Azucar: 2 1/3 Tazas
Extracto de coco: 2 cdita.
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 cdita.
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 cdita 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