elGourmet

# Pastel de Coco y Maní

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Bizcochos

**Azucar**: 150 grs
**Coco rallado**: 110 Gramos
**Harina 0000**: 190 Gramos
**Maníes picados**: 100 Gramos
**Claras batidas a nieve**: 3 Unidades
**Yemas**: 3 Unidades
**Escencia de vainilla**: c/n
**Leche**: 190 c.c.
**Manteca**: 150 Gramos
**Sal**: 1 Pizca

### Crema

**Azucar impalpable**: 200 Gramos
**Esencia De Vainilla**: c/n
**Queso crema firme**: 400 Gramos
**Dulce de leche repostero**: 220 Gramos
**Manteca**: 200 Gramos
**Sal**: 1 Pizca

### Decoración

**Flores comestibles**: c/n
**Macarrones pequeños**: c/n
**Lajas de chocolate**: c/n
**Praliné**: c

## Preparación de la Receta

### Bizcochos

- Cremar con lira *manteca* pomada y azúcar.
- Perfumar con esencia de vainilla, agregar yemas y batir a velocidad alta.
- Añadir **maní** picado y trabajar hasta integrar.

- Tamizar *harina*, sal y mezclar con coco rallado.
- Reservar.
- Llevar el cremado a un bowl e incorporar intercalando leche y los secos reservado en 2 tandas.
- Batir claras a nieve y agregarlas de a poco con movimientos envolventes.
- Repartir la preparación en 3 cinturas circulares con papel aluminio enmantecado en la base y papel *manteca* engrasado en los laterales interiores.
- Llevar a horno a 180° C por 20 minutos.

## Crema

- En un bowl mezclar con batidora de mano queso *crema* firme, *manteca* pomada, esencia de vainilla, sal y por último dulce de leche repostero.
- Una vez integrado todo añadir azúcar impalpable hasta homogeneizar la *crema*.
- Colocar en manga con pico liso y dejar enfriar para que tome cuerpo.

## Armado

- Sobre una base de *bizcocho* hacer copos con la *crema* de dulce de leche.
- Colocar otra capa de *bizcocho* sobre los copos.
- Repetir la operación hasta terminar con el último piso con copos de *crema* por encima.
- Decorar sobre los copos con trozos de *praliné*, macarrones pequeños, flores comestibles y lajas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-coco-y-man**