

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 *mantequilla* 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, *mantequilla* 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>