Pastel Blanco de Coco



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almidón de Maíz: 60 Gramos
Bicarbonato: 1 cdta
Yemas: 4 Unidades
Harina 0000: 140 Gramos
Mantequilla: 60 Gramos
Sal: 1 Pizca
Azúcar orgánico: 230 Gramos
Claras: 4 Unidades
Coco rallado: 130 Gramos
Leche de coco: 160 c.c.
Polvo de hornear: 1 cdta

Almíbar

Azucar impalpable: 3 cdas
Leche de coco: 150 c.c.

Armado

Crema chantilly: c/n
Escamas de coco: c/n

Preparación de la Receta

- Batir yemas con un tercio del azúcar y sal
- Agregar *mantequilla* blanda y unir.
- Tamizar *harina* y almidón con polvo *leudante* y reservar
- Merengar las claras con el resto del azúcar.
- Unir los secos reservados al batido de yemas junto a la leche de coco y las claras.
- Colocar la masa en molde de 22 cm diámetro engrasado levemente con *mantequilla* y con coco rallado espolvoreado.
- Hornear a 170° C por 35 minutos.

Almíbar

- Calentar leche de coco y azúcar impalpable
- *Hervir* dos minutos y reservar.

Armado

- Al retirar del horno bañar la torta con el *almíbar*.
- Hacer una cubierta delgada con la *crema* y terminar con escamas de coco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-blanca-de-coco