

Pastel de Coco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-coco>

Preparación

Tamizar juntos el harina, la sal y el polvo para hornear en un bol. Incorporar y frotar la manteca hasta que se formen grumos pequeños. Agregar el azúcar, coco y cáscara de limón. En otro bol, batir el huevo con la vainilla y la mayor parte de la leche. Formar un hueco en el centro de la mezcla de harina. Agregar el líquido y mezclar bien para obtener una preparación más consistente. Si es necesario, agregar más leche. Colocar en un molde chico enmantecado y hornear a 180 °C durante 40 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Puede cubrir con crema chantilly y decorar con resto de coco rallado.



Ingredientes

- 250 grs. Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 90 grs. Manteca
- 90 grs. Azúcar
- 60 grs. Coco rallado
- 1/2 cucharadita/s Cáscara de limón
- 1 Huevo
- 125 cc. Leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Día Especial, Francesa, Todo el año, Postre, Dulces