

Pastel de Coco (Glikó me Karída)



(Pulsa para ampliar)

Porciones / número de personas: 8

Tiempo de Preparación: 20

Tiempo de cocción: 30-35

Categoría: *Postres*

Dificultad: *Fácil*

Introducción:

Hoy cambiamos totalmente de tercio y nos acercamos al repostería Grecia (de nuevo tengo que dar las gracias a mi colección de El Mundo). Un pastel que puedo asegurar que es una verdadera delicia, por supuesto, para los amantes del coco.

Ingredientes:

200 gramos de harina

150 gramos de mantequilla fundida

150 gramos de azúcar

4 huevos

1 cucharadita de coñac

Zumo de una naranja

2 cucharaditas de levadura en polvo

80 gramos de coco rallado

Almíbar

150 gramos de azúcar

150 gramos de agua

1 ramita de canela

1 cucharada de coñac

Instrucciones:

Preparamos primero el almíbar o jarabe, llevamos en un cazo al fuego el agua con el azúcar y se va calentando hasta que se disuelva completamente el azúcar. A continuación añadimos el coñac u otro licor al gusto y la rama de canela y dejamos reducir unos 5 minutos. Reservamos y dejamos enfriar.

Mientras, mezclamos en un recipiente la mantequilla fundida y el azúcar y batimos hasta que espume la mezcla. Poco a poco vamos incorporando las yemas de huevo una una y batiendo cada vez, seguidamente el coñac y el zumo de naranja.

Tamizamos la harina junto con la levadura e incorporamos a la mezcla, y a continuación el coco rallado.

Por último batimos las claras a punto de nieve y las incorporamos al conjunto con movimientos envolventes.

El horno lo hemos precalentado a 190 grados y lo vamos a hornear durante 30-35 minutos.

Una vez que enfrié, se cortan en porciones y vertimos el almíbar por encima.

www.asopaipas.blogspot.com

Fuente: Libro de Gastronomía de Grecia Colección El Mundo
Enviada por **jose31ca** en martes, abril 20. 2010 en 22:07:30

Esta receta se ha visto un total de 442 veces