

PASTEL GRIEGO DE COCO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Delicioso para los golosos

Ingredientes para 6 personas :

- 200gr de harina
- 150 gr de mantequilla fundida
- 150 gr de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de brandy
- 2 cucharadas de levadura
- zumo de naranja
- 80 gr. de coco rallado
- PARA EL ALMIBAR:
- 150 gr. de azúcar
- 1 cucharada de brandy
- 1 vaso pequeño de agua
- 1 rama de canela

Preparación:

Paso 1

Preparamos el almíbar: Ponemos al fuego el agua con el azúcar disuelta, la rama de canela y la cucharada de brandy y dejamos reducir 5 minutos. Dejamos que se enfríe.

Paso 2

En otro recipiente ponemos la mantequilla fundida y el azúcar y batimos hasta que se espume. Separamos las claras de las yemas. Poco a poco vamos incorporando las yemas de huevo una a una y batiendo cada vez, luego incorporamos el brandy y el zumo de naranja. Las claras de los huevos se reservan.

Paso 3

Mezclamos la harina con la levadura y añadimos a la mezcla y a continuación el coco rallado. Por último batimos las claras a punto de nieve y las incorporando al conjunto con movimientos envolventes.

Paso 4

Precalentamos el horno a 190 grados y horneamos durante 30-35 minutos.

Paso 5

Esperamos a que se enfrie y vertemos el almíbar por encima.