

# PASTEL GRIEGO DE COCO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Paloma RK **Recetizador:** carmen gascon m



**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 azucar
- 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.*