# Plum cake de chocolate y coco

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de harina
- 200 g de mantequilla blanda
- 80 g de chocolate amargo
- 250 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 4 huevos
- 1/2 sobre de levadura en polvo
- 75 g de coco rallado
- 50 ml de leche
- 25 g de cacao en polvo
- 1 pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

Partir el chocolate en trozos pequeños y derretirlo al baño María. Retirar y dejar enfriar. Mezclar la mantequilla, 200 g de azúcar, la sal y el azúcar de vainilla hasta obtener una crema. Incorporar los huevos uno a uno sin dejar de batir. Mezclar por separado la harina y la levadura en polvo; mezclar brevemente. Separar 1/3 de la masa e incorporar el coco rallado y 2-3 cucharadas de leche. Añadir al resto de la masa el chocolate deshecho, el cacao en polvo, el resto del azúcar y el resto de la leche. Colocar la mezcla en un molde rectangular (30 cm de largo). Marcar un surco longitudinal con una cuchara en la masa de chocolate y repartir la masa de coco en él. Precalentar el horno y hornear el pastel a 180 °C durante 50-60 minutos. Si es necesario, cubrirlo con papel de aluminio al final del tiempo de cocción para que la superficie no se oscurezca demasiado. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla y desmoldar.