Bundt cake blanco con coco

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 365 g de harina
- 225 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 230 g de azúcar
- 120 ml de agua
- 120 g de chocolate blanco
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 240 ml de buttermilk
- 4 claras de huevo
- 40 g de coco rallado
- 100 g de nueces de Macadamia

Preparación:

Paso 1

Montamos las claras de huevo y reservamos. Fundimos el chocolate blanco al baño maría y reservamos. Batimos la mantequilla hasta que se quede como una crema, añadimos el azúcar y seguimos batiendo unos 7-8 minutos. Vamos añadiendo los huevos uno a uno, y batimos bien después de cada adición. Ahora añadimos el chocolate blanco y la vainilla. Incorporamos la harina y el buttermilk alternándolos y batiendo bien después de cada adición. Incorporamos con suavidad el merengue hasta quede una masa homogénea. Añadimos las nueces y el coco y volvemos a mezclar con cuidado. Precalentamos el horno a 180º y engrasamos el molde. Echamos la masa en el molde y horneamos durante 55-60 minutos. Dejamos enfriar 10 minutos en el molde, lo desmoldamos y lo dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.