



PASTEL CON LECHE DE COCO

Ingredientes:

Pastel:

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de coco o vainilla
- 1 taza de leche evaporada (250ml)
- 1 taza de aceite (250ml)
- 1 ½ tazas de harina de hot cakes
- 1 cucharada de polvo para hornear

Leche:

- 1 lata de crema de coco
- 1 lata de leche evaporada

Cobertura:

- 2 tazas de crema para batir
- 4 cucharadas de azúcar glass
- ½ taza de crema de coco
- 200 g de coco rallado

Procedimiento:

1. Para el pastel, licúa los huevos, el azúcar, la vainilla, la leche evaporada, el aceite, la harina de hot cakes y el polvo para hornear. Vierte esta mezcla en un molde para pastel previamente cubierto con papel encerado.
2. Hornea por 1 hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.
3. Para la leche, mezcla perfectamente los ingredientes con ayuda de un batidor de globo. Pica con un tenedor el pastel, báñalo con la leche y deja que absorba por completo el líquido.
4. Para la cobertura, bate la crema con el azúcar hasta formar picos duros, sin dejar de batir agrega poco a poco la crema de coco e integra completamente. Cubre el pastel, decora con el coco rallado y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8