



COCONUT  
cake

Ingredientes:

bizcocho:

- 170 gr de coco rallado
- 150 ml de agua
- 250 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
  - 330 gr de azúcar
  - 4 claras de huevo
  - 375 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura química

frosting:

- 115 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
  - 60 ml de leche
- 2 gotas de aroma de coco
- 375 gr de azúcar glass

## Preparación:

### bizcocho:

Calentamos el agua en el microondas durante un minutos y la vertemos sobre el coco rallado.

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos las claras de huevo una a una. Hasta que no esté integrada la primera no añadir la siguiente.

A continuación ponemos el coco infusionado. Y en último lugar la harina junto con la levadura.

Vertemos sobre el molde engrasado y horneamos a 170° durante 50-60 minutos.

### frosting:

Batimos la mantequilla durante un par de minutos. A continuación comenzamos a incorporar poco a poco el azúcar glass (tamizado). Añadimos el aroma de coco.

La leche la añadimos cuando veamos que nuestro frosting se hace muy espeso. Continuamos añadiendo el azúcar glass y batimos durante unos 8 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

