

Pastel Volcán de Nutella y Coco



Sirve:

6 - 8 raciones

Pieza:

5 Qt./4.7 L Multi-Purpose Oil Core
small mixing bowl
medium mixing bowl

Valora: ★★★★★☆

Contribuido por:

Karen Petersen
Editora de Recetas Colaboradora
[Agregar un Comentario](#)

120 gramos
de harina
(1
taza)
50 gramos
de azúcar en polvo
(½
taza)
7 gramos
de polvo para hornear
(1½
cucharaditas)
630 mililitros
de leche de coco, liviana, dividida
(2
tazas)
30 mililitros
de aceite vegetal
(2
cucharadas)
5 mililitros
de vainilla
(1
cucharadita)
40 gramos
de coco rallado (adicional para decorar, si lo desea)
(½
taza)
148 gramos
de pasta de avellanas Nutella
(½
taza)
aceite de coco en aerosol
200 gramos
de azúcar blanca
(1

taza)

43 gramos

de cacao en polvo

(1/2

taza)

helado de vainilla y salsa de chocolate para servir

Preparación :

1. En un bol mediano, combinar la harina, el azúcar en polvo, el polvo para hornear, 160 mililitros (1/2 taza) de leche de coco, el aceite, la vainilla y el coco. Batir hasta obtener una consistencia uniforme y, luego, revolver para incorporar la pasta Nutella.
2. Rociar suavemente la olla MP5 con aceite de coco en aerosol y verter la mezcla.
3. En un bol pequeño, mezclar el azúcar y el cacao en polvo. Espolvorear sobre la mezcla en la olla MP5.
4. En la cacerola, llevar a hervor a fuego lento los 470 mililitros (2 tazas) restantes de leche de coco. Verter sobre la mezcla en la olla MP5; no revolver. Tapar.
5. Establecer la sonda de temperatura a 80°C/180°F y cocinar durante 2 horas, o hasta que el pastel esté listo (el pastel subirá y se formará una salsa de chocolate fundido debajo del pastel).
6. Con la ayuda de una cuchara, colocar porciones de pastel en boles individuales y rociar con la salsa de chocolate. Cubrir con coco adicional, si lo desea. Servir con helado de vainilla.

Consejos:

- La Nutella se puede sustituir por cualquier marca de pasta de avellanas.

Información nutricional por ración

Calorías: 323
Grasa Total: 13g
Grasa 7g
Saturada:
Colesterol: 0mg
Sodio: 127mg
Carbohidratos: 51g
Fibra 3g
Dietética:
Azúcar: 33g
Proteína: 5g