

# Pastel de vainilla, coco y caramelo con Werther's Original



[www.werthers-original.es](http://www.werthers-original.es)

1 molde desmontable de 23 cm de diámetro

## Ingredientes

### Para el pastel

- 250 g de harina de trigo
- 2 cucharaditas de levadura
- 1/4 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 156 g de azúcar granulado
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 118 g de leche entera
- 75 g de mantequilla fundida

### Para la cobertura

- 75 g de mantequilla
- 146 g de azúcar moreno
- 3 cucharadas de leche
- 125 g de coco rallado
- 12 unidades (unos 77 g) de Vanilla Crème Soft Caramels Werther's Original

### Tiempo de preparación

- 60 minutos

### Cantidad

- 8 a 10 porciones

## Paso a paso

1. Precalentar el horno a 190 °C por la parte superior e inferior.
2. Engrasar y enharinar un molde de unos 23 cm de diámetro. Reservar.
3. Tamizar la harina, la levadura y la sal. Reservar.
4. Con una batidora eléctrica, batir los huevos y el azúcar de 5 a 8 minutos o hasta que adquieran un tono amarillo pálido y se vean ligeros y esponjosos. Añadir la vainilla y remover. Incorporar la mitad de la mezcla de harina. Agregar la leche y, a continuación, el resto de la mezcla de harina hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la mantequilla derretida.
5. Verter la mezcla en el molde para hornear y alisar la masa. Hornear de 30 a 35 minutos o hasta que esté ligeramente dorado, la parte superior del pastel esté cuajada y, al introducir un palillo en el centro, éste salga con migas húmedas adheridas.
6. Mientras tanto, para la cobertura: derretir la mantequilla en un cazo pequeño a fuego medio e incorporar el azúcar y la leche. Cocinar de 2 a 3 minutos o hasta que el azúcar se disuelva. Añadir los caramelos Werther's. Cocinar durante 1 minuto. Incorporar el coco y mezclar.
7. Retirar el pastel del horno. Aumentar la temperatura del horno a 200 °C. Extender la cobertura sobre el pastel caliente.
8. Hornear de nuevo durante unos 10 minutos o hasta que la cobertura esté dorada y burbujeante y, al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga completamente limpio.
9. Dejar reposar y servir si se desea con una cucharada de nata montada o crema agria al gusto.