



## Pastel de frutas

Categoría: Postre

Endulza la Navidad con este rico Pastel de Frutas



Preparación  
**60 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes



### Preparación

- **Decorado**
- 1 Taza de Coctel de Frutas La Costeña®
- 2 Cdas de Mantequilla
- 50 g de Azúcar mascabado
- 2 Cdash de Almíbar de coctel de frutas
- **\*Pastel\***
- 1/2 Taza de Mermelada de Fresa La Costeña® (1)
- 1/2 Taza de Mermelada de Fresa La Costeña® (2)
- 180 mls de Leche
- 80 mls de Aceite vegetal
- 3 Piezas de Huevo
- 1 Cda de Vainilla
- 1 1/2 Tazas de Harina de trigo
- 1/2 Taza de Azúcar refinada
- 1 1/2 Cditas de Polvo para hornear
- 1/2 Cdita de sal
- 1/2 Taza de Coco rallado

1. Drena el coctel de frutas y reserva el almíbar. Derrite la mantequilla junto con el azúcar y carameliza. Agrega el almíbar, mezcla hasta disolver, agrega el coctel de frutas y combina.
2. Mezcla la leche, aceite, huevos y vainilla
3. Combina el harina, azúcar, polvo para hornear y sal. Cirne lo anterior sobre la mezcla de leche hasta obtener una mezcla sin grumos, incorpora el coco rallado y la mermelada de fresa (1).
4. Vierte la mezcla sobre el molde previamente engrasado, coloca la fruta por encima de la mezcla. Hornea a 170° C por 30 minutos. Retira del horno y dejar enfriar de 10 -12 minutos. Pasa un cuchillo pequeño por todo el borde de la sartén para desprenderlo.
5. Desmolda y cubre con la mermelada de fresa (2) toda la superficie del pastel y servir.