Bizcocho de Coco

1 huevo grande
5 claras de huevo
3/4 taza de Coco Lopez (crema de coco)
1/4 taza de agua
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de extracto de coco
2 1/4 tazas de harina para bizcocho (como 9 onzas de Cake Flour)
1 taza de azúcar
1 cucharada de polvo de hornear (baking powder)
3/4 cucharadita de sal
12 cucharadas (1 1/2 barritas), de mantequilla sin sal, cortado en pedazos y blanda

Pre-calienta el horno a 325 F. Engrasas y enharinas 2 moldes de 9″.

Bata las clara y el huevo entero en una cacerola.. solo para combinarlos bien. Agregas el coco lopez, agua, vainilla, y extracto de and coco. bata con un tenedor para combinarlo bien.

En el bol de la maquina echas la harina, azúcar, polvo de hornear y sal. Mezcla a velocidad baja por 30 segundos. Con la maquina aún en baja, le vas a agregar los pedazos de mantequilla, uno a uno y lo bates por 2 1/2 minutos.

Agregas 1 taza de liquido y subes la velocidad a media-alta. Lo bates hasta que se vea esponjosa, como 45 segundos. Agrega el resto del liquido poco a poco. Usando una espátula de goma.. raspas el bol y luego bates la mezcla a velocidad media-alta por otros 20 segundos.

Divida la mezcle entre los 2 moldes preparados y con una espátula angulada.. emparejas bien la mezcla en el molde.

Colocas los moldes en el horno pre-calentado y lo cocinas hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.. como 30 minutos. Colocas los moldes sobre una parrilla de alambre a refrescarse como 10 minutos antes de sacarlos del molde.