

Frosting de Coco

4 claras de huevo (use huevos grandes)

1 taza de azúcar

pizca de sal

1 libra de mantequilla, sin sal, a temperatura y cortada en 8 pedazos

1/4 taza de crema de coco, como coco lopez

1 cucharadita de extracto de coco

1 cucharadita de vainilla

Combine las claras, azúcar, y sal en el bowl de la mezcladora; luego colocando el bowl sobre una baño maria con 1 y 1/2 pulgadas de agua caliente (asegura que el fondo del bowl no haga contacto con el agua del baño maria). Usando un batidor de alambre.. mezclas las claras constantemente hasta que las claras se vean opacas y registre 120 F al insertar un termómetro en el liquido, como 2 o 3 minutos.

Retiras el bowl del baño maria y lo colocas en la mezcladora.. batiendo las claras a alta velocidad, con el globo de alambre hasta que la mezcla esté un poco tibio (como 7 minutos). Reduzca la velocidad a media alta y le vas agregando la mantequilla, pedazo a pedazo. Agregue la crema de coco y los extractos. Detenga la maquina para raspar el bowl con una espátula de goma.. luego bata a velocidad media por otro minuto.