Bizcocho Surfer

Ingredientes

Azucar: 150 grs
Coco rallado: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Leche: 100 miliitros
Mantequilla pomada: 130 Gramos
Chocolate fundido: c/n
Huevos: 2 Unidades
Harina de fuerza: 220 Gramos
Levadura en polvo: 15 Gramos
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Batir a blanco la *mantequilla* con el azúcar.
- Añadir los huevos de a uno.
- En un bol aparte mezclar la *harina*, el polvo y la sal.
- Tamizar encima de la mezcla de *mantequilla* y unir.
- Mezclar la leche con el coco (200 gramos) y la esencia de vainilla.
- Unir intercalando con la mezcla de *harina*.
- Verter en un molde enharinado de 20cm x 20cm y cocinar en horno precalentado a 180 ºC durante 30 minutos o hasta pinchar y que el palo salga limpio.
- Dejar que enfríe y cortar en cubos.
- Bañar con hilos de *chocolate* y espolvorear con coco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-surfer