

## Budín de Coco



### Ingredientes

**Azúcar:** 100 grs

**Huevos:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 100 grs

**Polenta:** 250 grs

**Coco rallado:** 20 grs

**Extracto de coco:** c/n

**Leche de coco:** 50 cc

**Polvo de hornear:** 15 grs

### Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar la *mantequilla* y la leche de coco y seguir batiendo.
- Añadir el coco rallado, la *polenta*, el polvo de hornear y la esencia de coco.
- Poner en un molde antiadherente y hornear en un horno a 160 °C durante 40 minutos.
- Dejar que el *bizcocho* enfríe y servir espolvoreando con azúcar glas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/budin-de-coco>