Budín de Coco



Ingredientes

Azucar: 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 ºC 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