Postre de Coco



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 200 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 70 Gramos
Leche: 1/2 lt
Ralladura de limón: 1/2 unidad
Coco rallado: 70 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Azucar impalpable: c/n A gusto
Mantequilla: 110 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160 grados
- En la licuadora verter la *mantequilla* derretida, esencia de vainilla, ralladura de *limón*, coco rallado, *harina*, azúcar, huevos y leche, mezclar hasta formar un mix homogéneo
- Verter en molde enmantequillado y hornear por 45 minutos
- Espolvorear azúcar impalpable para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-coco