

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>