

Bizcochados de coco



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 125 g de harina
- 125 g de margarina
- 125 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 yogur de limón
- 1 limón
- 75 g de coco rallado
- 1 cucharada de levadura
- 1 pizca de bicarbonato
- Azúcar glas
- Cápsulas de papel

Preparación:

Paso 1

Cascar los huevos enteros en un cuenco. Agregar el azúcar y batir con varillas eléctricas a velocidad máxima hasta que doblen su volumen y se vuelvan blanquecinos (10-15 minutos aproximadamente). Mezclar en un cuenco el yogur, con la ralladura de un limón y coco, removiendo con un tenedor. Añadir a la mezcla, incorporándolo poco a poco. Templar la margarina al baño María e incorporar poco a poco a la crema anterior, alternándola con la harina tamizada, previamente mezclada con la levadura y el bicarbonato. Colocar unas cápsulas de papel dentro de los moldes individuales o flaneras, rellenar con la mezcla e introducir en el horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Espolvorear de azúcar glas.