

Creador: Michele da Cruz **Recetizador:** Manuel Borrueco



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Huevos
- 100ml agua caliente
- 10 cucharas de azucar
- 6 cucharas de harina
- 1 cuchara de levadura
- 1 cuchara de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Batir con una batidora potente los huevos junto con el azucar...hasta que doblen de volumen y que se quede una crema blanca y con mucho aire junte la agua y la cuchara de aceite. .. ahora con una cuchara ... adicionamos la harina junto con la levadura ya tamizada, poco a poco lo mezclamos muy suave...hay que mimar la masa... Pon en un molde rectangular y al horno....por 10 minutos El relleno... a lo que la creatividad permita.... Este que he hecho es de coco.... 100 gr. de coco 200 ml de nata para cocinar 200 ml de leche condensada 1 ramita de canela... Al fuego lento en un cazo moverlo poco a poco hasta aparecer el fondo del cazo... deje enfriar y lo puedes usar para rellenar ...