



Bizcocho de coco

Bizcocho de coco

[Mas recetas Bizcochos en http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php](http://www.recetasypostres.net/bizcochos/13.php)

Ingredientes:

50gr. de coco rallado, 3 huevos, 160gr. de azúcar, 120gr. de harina, 15gr. de levadura, 75gr. de mantequilla y 1 copita de coñac.

Pasos a seguir:

- 1) Separar las claras de las yemas.
- 2) En un recipiente, se baten las yemas con el azúcar.
- 3) Se va añadiendo (y removiendo bien) la harina, la levadura, el coñac y el coco.
- 4) Se baten las claras a punto de nieve, se derrite la mantequilla y se añade todo a la mezcla anterior.
- 5) Se mezcla todo bien.
- 6) Se unta un molde con mantequilla.
- 7) Verter la mezcla en el molde.
- 8) Se lleva el molde al horno durante 25 minutos a 160°, aproximadamente.
- 9) Se retira del horno, se deja enfriar, se espolvorea con coco, se desmolda y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/bizcochos/bizcocho-de-coco-76.php>