la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Bizcocho de leche condensada, piña y coco

45min · 8 raciones · 291 kcal

Ingredientes

- **140 Gr** de harina de trigo todo uso
- **8 gr** de polvo para hornear Royal
- **50 gr** de coco rallado
- **1 pizca** de sal
- **2** huevos
- **50 ml** de aove
- **1 lata** pequeña de piña en su jugo
- **150 gr** de leche condensada La Lechera
- **80 ml** de leche de coco

POR RACIÓN

Proteínas	**5,8 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Batir los huevos hasta blanquear, hasta que quede una crema bien aireada
2. Añadir la leche condensada, el aceite, la leche de coco y el jugo de la piña (solo el jugo; reservar las rodajas) y batir hasta integrar
3. Añadir el coco rallado y la sal e integrar bien
4. Por último, añadir la harina y los polvos de hornear y batir hasta integrar
5. Poner las rodajas de piña en la base del molde (20 cm) y verter la mezcla encima
6. Hornear con el horno precalentado a 170 °C con calor arriba y abajo durante unos 35 a 40 minutos
7. Comprobar con un palillo; sabrá que está listo si sale seco
8. Al sacarlo, desmoldar e invertir para que la piña quede arriba, y dejar enfriar
9. Cubrir con azúcar glas y canela

RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados, cada horno es un mundo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos