la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

# Bizcocho de espinacas y coco

45min · 10 raciones · 508 kcal

## Ingredientes

- **3** huevos
- **1** yogur natural
- **1** vaso de aceite de oliva virgen extra
- **1** vaso y medio de azúcar
- Esencia de vainilla
- **1 manojo** de espinacas frescas
- **100 gr** coco rallado
- **2** vasos de harina de trigo todo uso
- **1 sobre** de polvos de hornear (impulsor químico)

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **6,4 g** |
| Grasas | **31 g** |
| Hidratos | **54 g** |
| Fibra | **2,9 g** |

## Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes
2. Poner en un vaso batidor los huevos, el yogur, el azúcar, la vainilla y las espinacas, y triturar bien
3. Usar espinacas de buena calidad y triturar todo muy bien
4. Añadir el resto de ingredientes y volver a triturar
5. Al final, añadir los ingredientes secos, sin olvidar el coco ni los polvos de hornear
6. Verter en un molde previamente engrasado
7. Pasarlo al molde y al horno
8. Hornear con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo durante 35/40 minutos
9. Comprobar pinchando con un palillo; si sale seco, el bizcocho está listo
10. Dejar enfriar y decorar con azúcar glass

### RECOMENDACIONES

Los tiempos de horneado son aproximados.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos