Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de coco

20min · 4 raciones · 263 kcal

Ingredientes

- **125 g** coco rallado
- **1** yogur de coco
- **1** huevo
- Levadura
- Un poquito de edulcorante
- Ralladura de limón

POR RACIÓN

Proteínas	4,6 g
Grasas	24 g
Hidratos	12 g
Fibra	5,9 g

Elaboración

1. Mezcla un huevo con el yogur de coco y 125 g de coco rallado
2. Añade un poquito de edulcorante y la ralladura de limón
3. Mezcla todos los ingredientes
4. Lleva la masa a un molde apto para el horno
5. Lleva la masa al horno a 200 °C durante unos 20 minutos, hasta que la parte de arriba quede bien dorada y crujiente

RECOMENDACIONES

Según la creadora, el paso de la levadura se puede saltar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga