Recetas SAL Y PIMIENTA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de coco y arándanos

45min · 8 raciones · 424 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- 1 yogur de coco
- 120 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina
- 3 huevos
- 1 cucharada de aceite
- 1 sobre de levadura
- 1 paquete de arándanos

COBERTURA

- 1 tarrina de philadelphia
- 1 yogur de coco
- Ralladura de coco
- 1 cucharada de azúcar
- Arándanos para decorar

Elaboración

1. En un bol ponemos los huevos y el azúcar
2. Batimos los huevos con unas varillas junto con el azúcar hasta que se disuelva y cambie de color a blanquecino
3. Añadimos un yogur de coco y los arándanos (reservando algunos para la cobertura) y removemos
4. Añadimos la harina tamizada y seguimos removiendo integrando todo bien
5. Horneamos 35-40 min con el horno precalentado a 180 grados
6. Pinchamos con un palillo o cuchillo; si sale limpio está hecho, si no, se dejan unos minutos más
7. Dejamos reposar 15 minutos

COBERTURA

8. Mezclamos la philadelphia con el yogur de coco y un poco de azúcar y mezclamos todo bien
9. Añadimos la cobertura por encima del bizcocho con la ayuda de una paleta
10. Por último, el coco rallado y algunos arándanos

POR RACIÓN	8,2 g Proteínas	23 g Grasas	48 g Hidratos	4,1 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta