

Budín de coco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-coco>

Preparación

Mezclar la manteca blanda con el azúcar hasta formar una crema. Agregar los huevos de a uno y batiendo bien después de cada adición. Incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear, alternando con el coco rallado y la leche, y mezclando siempre de forma envolvente para que no queden grumos. Volcar la mezcla en dos moldes de budín inglés de 500 grs., enmantecados y espolvoreados con coco rallado. Llevar a horno precalentado moderado por 1 hora o hasta que al insertar un palillo salga seco. Desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar. Disfrute con un rico mate! Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 250 gramo/s Manteca
- 250 gramo/s Azúcar
- 4 Huevos
- 350 gramo/s Harina
- 4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 8 cucharada/s Coco rallado
- 4 cucharada/s Leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Comida para todos los días, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa