

Bizcocho de coco y chocolate blanco

Ingredientes:

1 yogur natural
2 huevos
ralladura de limón o de naranja
1 vaso (el envase del yogur) de azúcar
1/2 vaso de aceite de coco derretido (o cualquier aceite suave)
1/2 vaso de leche de vaca o de coco (yo usé 1/2 vaso de leche de coco + un chorro de leche de vaca, pq la masa me pareció muy espesa)
2 vasos de harina de trigo
1 sobre de levadura

Glaseado:

100gr. de chocolate blanco
100ml. de leche de coco
coco rallado para espolvorear



Precalienta el horno a 180°C y engrasa ligeramente el molde que vayas a utilizar. En un cuenco, mezcla primero los ingredientes líquidos (el yogur, los huevos, la ralladura de limón, el aceite y la leche) con el azúcar. Mezcla bien.

A continuación, añade los ingredientes secos, o sea la harina y la levadura. Sigue batiendo hasta que no haya grumos y tengas una masa homogénea.

Vierte la masa en el molde que tengas preparado y hornéalo aprox. 45-50 minutos, o hasta que esté cuajado por dentro y ligeramente dorado (prueba con una brocheta).

Déjalo reposar unos minutos, mientras preparas el glaseado de chocolate blanco. Para ello, derrite el chocolate blanco en una cazo con en la leche de coco.

Pincha con una aguja la superficie del bizcocho y le untas bien con la mitad del chocolate derretido. Deja que repose unos 10 min. hasta que chupe el exceso del baño.

Desmolda el bizcocho sobre un plato y repite la operación en la superficie con la otra mitad del chocolate derretido.

Espolvorea con coco rallado y deja que enfríe por completo.

Nota: a mí me sobró bastante glaseado. Creo que con la mitad de los ingredientes para el glaseado es suficiente.