

Bizcocho australiano

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Keila

INGREDIENTES

0	
125 gr	Azúcar
	Sal
125 gr	Mantequilla — derretida
75 gr	Maicena
1 cucharadita/s	Levadura
3	Huevos
170 gr	Harina repostería
	Coco — rallado
	Chocolate Negro — derretido
1 cucharadita/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Batir muy bien los huevos con la pizca de sal el azúcar y la vainilla, añadir a mano la harina tamizada y la mantequilla derretida Forrar un molde con papel y mantequilla, verter la crema y dar un par de golpes para romper el aire 20-25 minutos a fuego medio Cortar a cuadraditos pequeños y mojar primero en chocolate derretido y luego embadurnar de coco rallado Nota.

La harina se tamiza 3 veces.