

Brownie coco

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0

100 gr	Mantequilla
50 gr	Azúcar — (RO 2 tazas)
4	Huevos
100 gr	Coco — rallado. Receta original 1 taza ½
50 gr	Harina repostería — tamizada. (RO 1 taza)
1 cucharada/s	Levadura

ELABORACIÓN

Derretir la mantequilla cuidando que no se queme, agregar el azúcar y mezclar. Agregar los huevos de uno en uno. Después el coco. Y por último la harina tamizada con la levadura Royal. Mezclar todo sin batir y volcar en molde enmantecado y enharinado, el horno precalentado a 180 grados. Hasta que forme la cubierta doradita y crujiente, deben quedar húmedos en el medio como los de chocolate...,
Enfriar y cortar en cuadrados..., espolvorear con azúcar glass...