

Bizcocho australiano

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.