

Brownie coco

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |
Dificultat:

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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...