

# BIZCOCHO *de coco y limón*



Ingredientes para un molde de 20 cm de diámetro:

4 huevos de gallinas felices (aproximadamente tamaño M)

180 gr de azúcar

ralladura de 1 limón

zumo de 1 limón

1 yogur de coco

100 gr de aceite de girasol

150 gr de harina

65 gr de coco rallado

12 gr de levadura química

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

En un bol batimos durante 10 minutos los huevos junto con el azúcar y la ralladura de limón hasta que blanqueen y monten.

A continuación, añadimos el aceite de girasol, el yogur de coco y el coco rallado, mezclamos ligeramente hasta que se incorporen todos los ingredientes.

Finalmente añadimos la harina y la levadura, incorporamos sin batir en exceso.

Engrasamos nuestro molde, vertemos la masa y horneamos a 180° durante 40 minutos o hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

[Con las zarpas en la masa](#)