

TORTA DE COCO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Salen de 8 a 12 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de coco rallado, sin azúcar.
- 1 taza de harina de almendras o de avena
- 3 huevos
- 1 1/2 taza de la leche de tu preferencia
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 cucharadas de aceite de coco (u otro que te guste)
- Ralladura de medio limón
- 1/3 taza de azúcar de tu preferencia
- Opcional: chispas de chocolate, nueces picadas



Instrucciones:

1. Calentar el horno a 350 F (180 C), engrasar un molde para pastel con un poco de mantequilla y espolvorear un poco de harina para evitar que se pegue, dejar aparte.
2. En un recipiente grande agregar los huevos, el aceite, el endulzante y la ralladura de medio limón, mezclar e incorporar la leche, mezclar nuevamente todo.
3. Agregar el coco rallado, la harina de almendras y el polvo para hornear, batir bien para que los ingredientes queden bien mezclados. Si le quieres agregar nueces o chispas de chocolates, puedes incorporar en este paso.
4. Vertir la mezcla, que será bastante líquida, al molde preparado, hornear por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
5. Sacar del horno, dejar enfriar unos 10 minutos antes de desmoldar, después yo le agregue un poco de crema de avellanas con chocolate mezclado con un poquito de leche, lo rocíe encima y que quedo increíblemente delicioso, pero si no quieres omitir y disfrutar así que es igualmente delicioso.