



## *Paso a Paso*

### Bizcocho de Coco

**Descripción:** Bizcocho de coco.

- Ingredientes:**
- 200 gr. de Mantequilla sin Sal
  - 200 gr. de Azúcar
  - 200 gr. de Harina de Trigo
  - 4 Huevos
  - 2 cucharaditas de Levadura química
  - 2 cucharadas de pasta o crema de Coco



**Preparación:** Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso bizcocho de coco en sólo 12 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



**1**



Lo primero que debemos hacer es colocar la mantequilla en forma de dados en la batidora y batir hasta conseguir una consistencia suave y cremosa.

**2**



Agregamos el azúcar y seguimos batiendo hasta que se incorpore a la mezcla.

**3**



Luego, añadimos la pasta de coco y seguimos batiendo.

**4**



Debemos batir muy bien hasta que todos los ingredientes se integren y tenga la mezcla una consistencia suave y cremosa.

**5**



Con la ayuda de una espátula retiramos la mezcla de los bordes del bol y añadimos los huevos uno a uno a velocidad baja.

**6**



En este paso veremos que nuestra mezcla tendrá la apariencia de una tortilla de patatas, no os preocupéis es totalmente normal.

7



**Añadimos la harina previamente tamizada con la levadura y mezclamos a velocidad baja.**

8



**Mezclamos hasta conseguir una masa totalmente homogénea.**

9



**Añadimos, nuestra mezcla en el molde, en este caso he utilizado un molde de silicona en forma semiesférica.**

10



**Llevamos al horno por unos 50 minutos si utilizamos un molde redondo tradicional, si utilizamos un molde como el de la foto debemos llevarlo por unos 25 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.**

11



**A continuación, dejamos enfriar en una rejilla para luego desmoldarlo.**

12



**Luego procedemos a realizar nuestra decoración favorita, en este caso yo hice unas preciosas rosas con mis bizcochitos :) Podéis hacer lo mismo siguiendo el paso a paso del modelado de rosas que conseguirás en nuestra sección de tutoriales.**