

BIZCOCHO DE LIMÓN Y COCO



Este es uno de esos bizcochos que sale bien, si o si, tiene un suave sabor a limón y coco, y es ideal para desayunos y meriendas. En este caso lo he preparado en un molde Nordicware, pero se puede hacer en uno normal, pero evidentemente el resultado visual cambia un montón.

Podéis acentuar más los sabores con el glaseado final, incorporando más o menos el limón y el coco, y así adaptarlo a vuestros gustos.

Ingredientes: (molde Blossom Bund Pan) o molde redondo de 20 cm

5 huevos

250 gr azúcar

Una pizca de sal

150 gr de aceite de oliva suave

150 gr de nata para montar

50 gr de zumo de limón

75 gr de coco rallado

La ralladura de 1 limón grande

12 gr de levadura de repostería

300 gr de harina normal

Para el glaseado

Azúcar glas, zumo de limón, y coco rallado

Preparación:

Precalentar el horno a 170°, con calor arriba y abajo.

Habrà que engrasar con mantequilla y espolvorear con un poco de harina vuestro molde, en mi caso, como he utilizado un Nordicware, he utilizado un spray antiadherente, que la verdad es muy práctico.

Lo primero de todo vamos a lavar los limones, rallamos la piel, y exprimimos el jugo de los limones.

Vamos a batir los huevos con el azúcar, durante 5 minutos con una máquina de varillas. A continuación y sin dejar de batir vamos añadiendo el aceite poco a poco.

Seguidamente añadimos la nata, y sin dejar de batir también.

Ahora añadimos el zumo de limón la ralladura, el coco rallado y removemos para integrar todo bien.

Por último paso tamizamos el harina y la levadura y lo añadimos a la masa que tenemos preparada. Removemos para integrar todos los elementos.

Ya tenemos la masa lista, la vertemos en nuestro molde e introducimos en el horno, a 170° durante 40 minutos, y luego bajamos a 160° durante otros 10 minutos. Como siempre digo, el tiempo es siempre aproximado, debéis ir comprobando la cocción, pinchando con una brocheta y cuando salga limpia y seca, es el momento de sacar del horno.

Cuando saquemos el molde del horno, es importante dejar enfriar el molde sobre una rejilla y pasados unos minutos ya podemos desmoldar.



Cuando esté totalmente frío podremos verter el glaseado que habremos preparado, mezclando el azúcar glas con un poco de zumo de limón. Y en el momento de servir, podéis espolvorear con un poco de coco rallado.



Veréis como os saldrá un bizcocho muy suave, de sabor delicado y que gustará a vuestros invitados.

A disfrutar de la cocina.