



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCO



INGREDIENTES:

- 3 Huevos.
- 150 gr. De Yogur de coco.
- 150 gr. De Harina de trigo de repostería.
- 100 gr. De Coco rallado.
- 10 cl. De Aceite de oliva.
- 150 gr. De Chocolate negro.
- 15 gr. De Levadura.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. En un bol mezclamos los huevos, el yogur, la harina, el coco, el aceite de oliva y la levadura. Rallamos el chocolate y lo incorporamos a la preparación anterior. Echamos la mezcla en un molde antiadherente o en uno engrasado con mantequilla. Introducimos al horno y horneamos durante 30 minutos, comprobamos que está en su punto pinchando con un palillo y que este salga limpio y seco. Decoramos con un poco de coco rallado por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>