

Chococo

Ingredientes:



- 200 gr. de mantequilla fundida
- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de cacao puro en polvo
- 150 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- 400 ml. de jugo / leche de coco (un bote de Blue Dragón)
- Coco rallado para decorar

Elaboración:

Mezclamos bien los ingredientes secos, azúcar, cacao, levadura y harina.



Aparte batimos con varillas eléctricas los huevos, añadimos la mantequilla fundida y templada y la leche de coco. Cuando esté bien batido lo incorporamos a la mezcla anterior, hasta conseguir una masa homogénea.

Echamos la mezcla en un molde de corona ya engrasado y metemos al horno precalentado a 180º, durante unos 35 minutos.

Desmoldamos y espolvoreamos con coco rallado. Se puede consumir templado o frío.

Nota: En el caso de que no tengáis un bote de leche de coco, lo podéis sustituir por un yogur de coco y una medida de leche, utilizando el vaso del yogur.

REFERENCIA CURRICULAR



Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: Cocinar, Con placer