

Receta de Bizcocho de plátano y coco

Ingredientes

- 3 huevos
- 1 yogur natural (toma el vaso del yogur como medida)
- 4 vasos de harina
- 2 y $\frac{1}{2}$ vasos de azúcar y un poco más
- 1 vaso de aceite vegetal (girasol)
- $\frac{1}{2}$ vaso de anís o batida de coco
- 1 sobre de levadura
- Ralladura de piel de naranja
- 3 plátanos
- 60 gramos de coco rallado
- Azúcar glass, sirope de chocolate para presentar



Elaboración

1. Precalienta el horno arriba y abajo a 200° C.
2. Unta el molde que vayas a utilizar con un poco de mantequilla y espolvorea repartiendo por toda su superficie un poco de harina y azúcar.
3. Dispón en el vaso de la batidora los huevos, el yogur, la harina, el azúcar, el aceite, el licor, la levadura, la piel rallada de la naranja y bate bien.
4. Incorpora a continuación los plátanos y el coco rallado y tritura a velocidad media-baja.
5. Vierte la masa en el molde que habremos untado de mantequilla.
6. Introduce en el horno por un tiempo aproximado de 30 minutos.
7. Puedes servir el bizcocho espolvoreado con azúcar glass o con sirope de chocolate.