FABIOLA DE COCO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Maria Consuelo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

es facil esta muy buena queda perfecta para el cafe

Ingredientes para 10 personas :

- las claras a punto de nieve de 4 Huevos
- 50 gr. de azucar
- 150 gr. de harina
- 70 gr. de almendras molidas
- 20 gr. de Coco rallado
- 1 sobre de levadura de levadura de polvo Royal

Preparación:

Paso 1

precalentar el horno arriba y abajo a 250 grados utilizar un molde de aluminio de corona (como el de la foto) untar bien de mantequilla el molde ALMIBAR: en un cazo poner a fuego 1 vaso y medio de agua (botella) 1 vaso y medio de azucar disolver lo anterior y reservar

Paso 2

en un bol poner solo los huevos batir bien y añadir el azucar ,harina, y almendra molida, levadura y batir luego las claras a punto de nieve poco a poco batir bien cuando este todo batido ponemos en el molde y al horno bajamos la temperatura del horno 180 grados.

Paso 3

cuando este 20 minutos en el horno lo sacamos y ponemos el almibar anterior mencionado arriba , ponemos enseguida al horno hasta que este un poco doratida (como en la foto). se saca del horno se deja enfriar con un cuchillo se pasa por el borde del molde y se desmonta se pone un plato grande por encima de molde se da la

vuelta , luego se pone el coco por encima de la fabiola y se guarda para el dia siguiente.