

## Ingredientes

Mantequilla: 120g

Limón: 1

Yogur griego: 100g

Harina: 260g

Sal: 1/2 cdtá

Chocolate blanco: 100g

Azúcar: 200g

Huevos: 2

Leche: 100ml

Levadura química: 1 cda

Coco rallado: 50g

## Instrucciones

- En un bol, juntar la mantequilla derretida junto al azúcar y la ralladura del limón
- Añadir los huevos, yogur griego y 1000ml de suero de leche\* al bol e integrar todo
- \*El suero de leche se hace echando 1 cda de zumo de limón a la leche, removiendo y dejando reposar 15 min
- En otro bol, tamizar la harina junto a la levadura química y la sal y añadir el coco rallado
- Juntar el contenido de los 2 boles, añadir el chocolate blanco picado e integrar todo
- Poner la masa en moldes de magdalena y hacer al horno en 2 fases: 5 min @ 200°C y luego bajar el horno y hacer 15 min @ 175°C