Galletas de coco

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	40	Postres	Fácil

.

Ingredientes

260 g de coco rallado.

50 g Clara de Huevo San Juan a temperatura ambiente.

20 g de harina cernida.

480 ml de leche condensada

Preparación

– Mezclar el coco y la leche condensada para formar una pasta homogénea.

– Montar la claras a punto de nieve, incorporar a la pasta del coco en forma

envolvente.

– Incorporar la harina en forma envolvente

– Hacer bolitas con las manos o con la ayuda de una manga y duya risada. (Colocar sobre un papel silicón)

– Hornean a 185°C durante 15 minutos aproximadamente.

– No retirar del papel hasta que estén fríos.