

Galletas de coco



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

40

Ideal para

Postres

Nivel

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.