

Besitos de coco

Los **besitos de coco** forman parte de la repostería criolla venezolana, pues la receta continúa pasando de generación en generación. Se utilizan dos ingredientes muy típicos en los dulces venezolanos como son **el papelón y el coco**.



Los besitos de coco son unas galletas crujientes por los extremos pero con un corazón tierno y acaramelado, fáciles de hacer y muy ricas. Si quieres aprender a hacer estos dulces típicos de Venezuela, en RecetasGratis te contamos todo lo que necesitas para que sepas **cómo hacer besitos de coco paso a paso**.

Los besitos de coco son un dulce tradicional de la **gastronomía caribeña**. En Venezuela se disfrutan sobre todo en toda la línea costera del país, en estados como Sucre, Zulia, Anzoátegui y Miranda. Tradicionalmente, se suele usar la pulpa del coco después de extraer la leche para prepararlos, así que si tienes la posibilidad de acceder a cocos frescos, puedes probarlos así.

Ingredientes:

- 225 gramos de panela o piloncillo
- 3 clavos de olor
- 1 rama de canela
- 75 mililitros de agua
- 1 cucharadita de levadura química o polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 225 gramos de harina
- 75 gramos de coco rallado ($\frac{3}{4}$ taza)

Pasos a seguir:

1.- Pon la panela o el piloncillo, ya sea molido o no, en una olla con el agua. Añade los clavos de olor y la ramita de canela. **Cocina a fuego suave hasta que la panela se disuelva** bien en el agua y no queden grumos. Puedes remover de vez en cuando para que se disuelva mejor. Retira del fuego. Reserva un poco del almíbar obtenido para pincelar los besitos de coco una vez horneados.

2.- Retira los clavos de olor y la canela. Separa una pequeña parte del almíbar en la que añadirás **el polvo de hornear y el bicarbonato**. Remueve bien para deshacer posibles grumos.

3.- Añade dos cucharadas de harina y una de coco y **mezcla bien**.

Truco: *Puedes utilizar coco natural rallado.*

4.- Mientras agregas los ingredientes, ve alternando entre el almíbar de panela, la harina y el coco. Sigue así y ve removiendo entre medias hasta terminar con todos los ingredientes.

5.- Precalienta el horno a 180 °C. Forra una bandeja con papel de horno. Con ayuda de una cuchara o espátula coge pequeños montoncitos de masa y **forma los besitos de coco**, aplanando un poco la masa y separándolos entre sí, pues suelen hincharse al hornear. Cuece en el horno a 180 °C con calor arriba y abajo durante 15 minutos.

6.- Deja enfriar en una rejilla y, mientras están aún calientes, **pincéalalos con el almíbar de panela** que tenías reservado.

7.- Una vez fríos los **besitos de coco caseros**, guarda en una lata hermética y disfrútalos cuando gustes.

Con información de recetasgratis.net