

Besos de coco

Ingredientes

15 raciones

1. Melado de papelón
2. 1 poco más de media panela de papelón (piloncillo, chancaca, panela, como le digan en tu país) aproximadamente 300g – 400 gr
3. 300 ml agua
4. 1 cucharada anís dulce
5. 1 ramita canela
6. Unos 7 clavitos dulces
7. Para lo demás
8. 400 g harina todo uso aproximadamente. (Yo usé una mezcla de mitad todo uso y mitad leudante) puede ser menos
9. 1 cucharada mantequilla o margarina. También puede usar aceite vegetal de maíz o girasol
10. 100 g azúcar
11. 1/2 cucharadita sal
12. 1 cucharadita bicarbonato de sodio
13. 1 coco seco

Paso a paso

1h

1. 1

Lo primero es preparar el melado de papelón. Para esto se coloca en una olla el papelón cortado en pedazos, el agua, canela, clavo y anís. Y se coloca en un olla a hervir.

La consistencia que debe quedar es como una miel fluida. Si por algún motivo se pasa y seca demasiado agregar un poco de agua y calentar por un ratito.



2. 2

Mientras tanto vamos a rallar el coco, en este caso retirar la cáscara y rallarlo por el lado grueso. No es

necesario quitar la capita marrón que está pegada a la fruta



3. 3

Una vez el melado este frío, pasarlo por un colador para retirar impurezas (debe salir como 2 tazas de líquido, si no llega a esa cantidad se puede agregar algo de agua hasta completar) pasar a un tazón donde se pueda mezclar con la harina



4. 4

Una vez reposado el melado, agregar el bicarbonato, la mantequilla y el coco rallado, mezclar bien. Y por último agregar la mezcla de harina, si se ve que le falta agua, se puede agregar un poco, de a cucharadas hasta llegar a formar una masa pastosa, aquí les dejo un vídeo de la consistencia.



5. 5

Debe quedar una pasta pegajosa y espesa, que no sea muy líquida o seca. Tomar dos cucharas y sacar porciones de

masa y colocarlas en una bandeja engrasada y enharinada, o sobre papel de horno o tapete de silicón. Se deben colocar separadas porque se expanden al hornear.

6. 6

Hornear con un horno precalentado a 180 grados por 20-25 min. Colocar sobre una rejilla y dejar enfriar. Al principio se verán suaves pero luego de enfriar un poco se les formará una base crujiente. Es importante vigilar el horno, porque cada horno es diferente, y puede que necesiten menos tiempo.

