

Prepara en casa Coquitos para endulzar sanamente

Los coquitos se distinguen por su característico sabor a coco y también por su textura, ya que en el interior es blandita y esponjosa y por fuera tienen zonas crujientes.

No son complicados de hacer y podrás acompañar con una taza de café, así que toma nota de los ingredientes.

Ingredientes

- 200 gr de coco rallado.
- 2 huevos L.
- 160 gr de azúcar blanco.

Preparación

Lo primero es colocar el huevo en un bol junto con el azúcar y, con unas varillas (mejor si son eléctricas) bate hasta que la mezcla se blanquee y el azúcar se disuelva casi por completo.

Incorpora el coco rallado, mezcla de nuevo para que la masa sea homogénea y déjala reposar tapada durante 30 minutos en la nevera.

Extiende papel de horno o vegetal sobre una bandeja de horno. Ahora ve cogiendo pequeñas porciones de masa con la mano, aplástalas pero solo ligeramente, lo justo para que se compacte un poco la masa.

Y ve poniéndolas en el papel con cierta separación unas de otras.

Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo y ventilador y cuando haya llegado a esa temperatura introduce la bandeja en el horno a altura media y hornéalos durante unos 10-12 minutos.

Es importante que los vigiles durante los minutos finales ya que las puntas empiezan a pasar de doradas a quemadas en pocos segundos, así que en cuanto veas algunas puntas un poco oscuras ya puedes sacar la bandeja del horno.

Espera 5 minutos a que se enfríen un poco y ya puedes pasarlos a otro plato o bandeja para servirlos.

Vía [Recetas de Escándalo](#)