

# Dacquoise coco

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·  
Raciones / personas: 18 · Autor: Gran Canaria

## INGREDIENTES

(1)

**140 gr** Almendras — En polvo.(RO 135 gr.)

**140 gr** Coco — (RO 135 gr.)en polvo

**140 gr** Azúcar — (RO 270 gr.)

(2)

**40 gr** Azúcar — (RO 100 gr.)

**300 gr** Claras de huevo — (viejas mejor, desclaradas el día anterior)

## ELABORACIÓN

Fotos Can Gonella

Los tres primeros ingredientes (1) (almendra ? coco ? y azúcar mezclar bien).Las claras las montas con el (2) azúcar, a punto de nieve (mejor pon el azúcar desde el principio, es mas fácil el montaje y te quedan mas jugosas y fuertes. Añades con mucho cuidado los polvos a las claras. Colocas en manga y haces discos del tamaño que te apetezca o en moldes. horneas a 170° C entre 20-25 minutos.