

Cocadas algarroba

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0	
3 taza/s	Harina integral — de trigo orgánica super-fina
0,50 taza/s	Harina algarroba
1 taza/s	Coco — rallado
0,50 cucharadita/s	Bicarbonato
3	Manzanas
3 cucharada/s	Miel
1 cucharadita/s	Vainilla
	Leche soja — cantidad necesaria

ELABORACIÓN

Mezclar las harinas con el coco y el bicarbonato. Disponer en forma de corona y ubicar en el centro las manzanas ralladas, previamente mezcladas con la miel y la vainilla. Unir todos los ingredientes, agregando la leche de soja en cantidad necesaria para lograr una pasta bien consistente. Ubicar en una manga con boquilla rizada y gruesa y practicar copetes sobre placas aceitadas y enharinadas. Cocinar en horno de temperatura máxima durante 10 minutos aproximadamente. Retirar, dejar entibiar y disponer sobre rejilla, hasta que enfríen. Llevar a la heladora o en cubiteras; mezclar antes que congele, para evitar que cristalice.