

Dacquoise coco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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 170º C entre 20-25 minutos.