

Besitos coco

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

INGREDIENTES

0

80 gr Coco - rallado

2 Claras de huevo

150 gr Azúcar

Amareto - (es opcional)

2,50 cucharadita/s Maicena - almidon de maiz

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a temperatura baja (150° C). Esparcir el coco sobre una placa.

Llevar al horno hasta que esté apenas dorado. Retirar y dejar enfriar. En un bol batir las claras. Cuando empiecen a formar picos, agregar el azúcar de a poco, sin dejar de batir. Una vez que se haya logrado un merengue firme, agregar la esencia de almendras (si se desea) y el coco mezclado con el almidón de maíz. Colocar la preparación por cucharaditas, bien separadas unas de otras, en una placa forrada con papel manteca. Hornear durante 30 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

Nota de la autora: Recuerden que la esencia de almendras es muy fuerte, así que tienen que usar poca cantidad. Para los amantes del coco y el merengue, ésta es la combinación perfecta.