



COCADAS HORNEADAS

Ingredientes

- 4 Claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 Pizca de sal
- 300 g de Coco rallado (4 tazas aprox.)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Taza de harina cernida
- Zeste de naranja (opcional)

Preparación

1.- En un bowl junta las claras de huevo con la pizca de sal y bate energéticamente a punto de nieve. Agrega en forma de hilo y batiendo constantemente la leche condensada NESTLÉ®, hasta conseguir un batido homogéneo.

2.- Agrega la ralladura de naranjas e incorpora el coco rallado y el harina con movimientos envolventes, debe quedar una mezcla húmeda y homogénea. Luego con la ayuda de manga pastelera y sobre una lata de horno previamente enmantequillada. Forma montoncitos separados unos de otros y hornea a temperatura media de 170°C durante 15 a 20 minutos aproximados hasta dorarlas levemente. No deben dorarse en exceso para que no queden duras ni secas.

3.- Una vez listas, retíralas del horno y enfríalas. Mantenlas en un lugar fresco y seco sin humedad para que conserven mejor su textura y frescura.



Dificultad:
Baja



Porciones:
60



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	62 Kcal
Proteínas:	1.4 g
Grasa Total:	3.9 g
Colesterol:	14.1 mg
H. de Carbono:	5.1 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	139 mg

Esta receta rinde 60 porciones.