



## 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 enmantecada. 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.