



## BEIJINHOS DE COCO (BESITOS DE COCO)

### Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Paquetes de coco rallado (200 g)
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Cucharadita de ralladura de limón

### Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con la mantequilla y el coco rallado, lleva a fuego medio y cocina a temperatura media-baja revolviendo constantemente hasta que la mezcla tome mayor textura y veas el fondo de la cacerola. Una vez lista, retira del fuego y agrega la ralladura de limón.

2.- Traspasa la preparación a un recipiente plano y extendido, lleva la preparación a refrigeración para que se enfríe y tome mayor textura. Luego toma pequeñas cantidades y dale forma con tus manos, obteniendo bolita de 1.5 a 2 cm aproximados.

3.- Finalmente, pásalas por coco rallado, mostacillas, azúcar rubia etc., como más te guste. Idealmente guárdalas en refrigeración para mantener su textura y forma. Sírvelas



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
24



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	54 Kcal
Proteínas:	0.9 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	1.7 mg
H. de Carbono:	5.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	33 mg