

Alfacoco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Relleno y armado

Chocolate derretido: c/n

Coco rallado: c/n

Dulce de leche: c/n

Tapas

Azúcar: 200 Gramos

Coco rallado: 170 Gramos

Claras: 3 Unidades

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 120° C.
- Batir las claras y pizca de sal, hasta que comiencen a montar.
- Agregar azúcar en forma de lluvia, seguir batiendo.
- Agregar el coco en dos tandas, mezclando con espátula con movimientos envolventes.
- Verter la preparación una vez que está bien firme en forma de tapitas, en una placa con papel *manteca*.
- Cocinar por 40 minutos.
- Servir armando los alfajores con dulce de leche, baño de *chocolate* a elección y coco rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfacoco>