Copitos de coco



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Para el almíbar:

Azucar: 100 g

Agua: 100 g

Para los coquitos:

Ralladura de limón: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Mantequilla derretida: 100 g

Azucar: 60 g
Harina: 50 g
Coco rallado: 180 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180ºC.

Para comenzar

derretimos la mantequilla y la a&ntilde

- Adimos en bol junto los huevos, el azúcar, la ralladura de *limón*, la *harina* y el coco rallado.
- Mezclamos todo y colocamos en una manga pastelera con una *boquilla* rizada.
- Hacemos coquitos sobre una placa de horno con papel de hornear.
- Horneamos durante 15 minutos a 180ºC.
- Mientras tanto, hacemos el *almíbar* calentando, en una *cacerola*, el agua y el azúcar
- Dejamos enfriar.
- Cuando los coquitos estén listos, los mojamos en el *almíbar* frío.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en