

Coquitos



Ingredientes

para la crema pastelera espesa

Leche: 250 gr

Yemas: 2

Azúcar: 60 gr

Esencia de vainilla: 1 Cucharadita

para los coquitos

Coco rallado: 250 gr

Huevos: 2

Ralladura de 1/2 limón: opcional

Azúcar: 150 gr

Crema pastelera fría: 200 gr

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la pastelera

- Mezclar todo junto y llevar al fuego bajo
- Cocinar revolviendo, cuando rompa hervor cocinar 1 minuto más.
- Agregar la vainilla y enfriar tapada en contacto.
- Mezclar el coco con el azúcar, la sal y la ralladura.
- Agregar los huevos y los 200 g de *crema* pastelera bien fría
- Mezclar hasta obtener una preparación húmeda, pero que permita formar picos.
- Dejar reposar 15 minutos para que el coco absorba la humedad.
- Formar los coquitos con las manos ligeramente húmedas.
- Colocar sobre una placa con papel *manteca* o silicona.
- Hornear a 180 °C durante 12 a 16 minutos, hasta que las puntas estén bien doradas.