Coquitos por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Azucar: 250 grs
Coco rallado: 250 Gramos
Huevos: 7 Unidades
Esencia De Vainilla: 50 c.c.
Coco rallado: c/n
Crema pastelera: 250 Gramos
Dulce de leche: c/n
Mermelada de naranja tibia: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar con batidor huevos y azúcar.
- Llevar a fuego suave en olla hasta disolver sin dejar de revolver (sin que se cocinen los huevos).
- Fuera del fuego agregar *crema* pastelera, coco rallado, esencia de vainilla y llevar al fuego suave y sin dejar de revolver cocinar hasta que espese.
- Colocar en manga con pico rizado y dar forma a los coquitos sobre placa de horno con silicona.
- Llevar a horno a 120° C por 90 minutos.
- Pintar con la mermelada de *naranja* reducida y dejar secar en rejilla.
- Juntar 2 coquitos con dulce de leche en la base y pasar por coco rallado para servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coquitos-por-juan-manuel-herrera