Pepas de membrillo y coco



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Coco: 300 gr
Huevos: 3
Crema de leche: 50 Ml
Azúcar: 300 gr
Esencia de vainilla:
MEMBRILLO:

Preparación de la Receta

- Mezclar el coco, el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla y la *crema* de leche hasta obtener una masa homogénea.
- Formar bolitas del mismo tamaño y hacer un hueco en el centro de cada una
- Llevar a la heladera hasta que estén firmes.
- Cocinar en horno precalentado a 160–180 °C durante 8 a 9 minutos, o hasta que apenas comiencen a dorarse.
- Dejar enfriar y rellenar el centro con membrillo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pepas-de-membrillo-y-coco