

Creador: Wandalisa **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Desmoldar antes de que se enfrién.

Descripción:

Me recuerdan a la niñez, es una receta recuperada de mi madre y que hice con mucho cariño.

Ingredientes para 4 personas :

- 40 gr de Harina Comeztier
- 140 gr de Azúcar
- 2claras y 1 yema de Huevos
- 125 gr de Coco rallado Spar
- Una pizca(marina) de Sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 160°C . Mezclar en un cuenco las claras, la yema el azúcar y la sal. Batir hasta que la mezcla queda espumosa, añadirle harina, el coco y batir hasta que este bien ligado:Colocar en un papel de horno haciendo montoncitos o en moldes para magdalenas. Hornear durante 15m a 160°C o hasta que estén doraditos. Des moldar antes de que enfrién del todo, ya que si no se quedan pegados al papel..