Cocoalmendrados".

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ángeles Mesa R

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 24 Avellanas
- 250 gr. de Coco rallado.
- 250 gr. de Almendras molidas
- 300 gr. de Azúcar
- 3 claras de huevo Pasterizadas

Preparación:

Paso 1

Batimos las claras a punto de nieve y agregamos el azúcar, el coco y la almendra mezclandolo muy bien. Amasamos y formamos bolitas que aplastaremos ligeramente. Añadimos una avellana en el centro y horneamos sobre papel de horno a 180º hasta que estén ligeramente doraditos.