

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 180° hasta que estén ligeramente doraditos.