

Cocadas del Monasterio de Santa María del Socorro de Sevilla



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si se desparraman por la base, es que el horno no está lo bastante caliente. Sube la temperatura y haz las cocadas más pequeñas

Descripción:

Es sorprendente la facilidad de elaboración y horneado, la rapidez, y sobre todo el resultado final: unas cocadas doradas y ligeramente crujientes por fuera, y tiernas por dentro, con una base ligeramente caramelizada, totalmente deliciosas. Y en una receta que es para absolutos principiantes, por mucho miedo que le tengan a la repostería...

Ingredientes para 10 personas :

- 3 huevos
- 250 g de de azúcar
- 250 g de de ralladura de coco

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar el horno a temperatura máxima (250°C), encendido por arriba y por abajo, sin aire. En un bol mediano, cascar los huevos y batirlos ligeramente sin que hagan espuma. Añadir el azúcar y batir de nuevo. Añadir el coco, y remover bien con un tenedor hasta que quede todo mezclado de forma homogénea y el color sea uniforme. El resultado es una masa ligeramente firme y pastosa, que hemos conseguido en un tiempo inferior a tres minutos. A continuación, engrasar la bandeja del horno con mantequilla o aceite, o usar una lámina Sil Pat de silicona, que para mí son lo más cómodo del mundo, ya que no hay que engrasarlas, no se pega nada, y se lavan maravillosamente bien. Con un porcionador de helados pequeño, de 3,5 cm de diámetro, ir colocando montoncitos de masa sobre la bandeja, separándolos entre sí unos 4 cm, y aplastando ligeramente con el dedo cualquier piquito que sobresalga, de modo que todo quede bien redondito. Aquí no queremos picos, pues luego se queman con facilidad. Si no tienes porcionador de helado de este tamaño, cómpratelo. Es broma, pero realmente es un utensilio utilísimo en repostería, que puedes encontrar bien de precio en las tiendas Casa, hipermercados y ferreterías de las que venden cosas de cocina. Usa en su lugar una manga pastelera, o una cuchara, o haz bolitas con la mano, pero en este caso las cocadas no te quedarán del mismo tamaño ni de la misma forma... Cuidado si tienes un porcionador más grande, pues puede que el resultado no sea el mismo... Seguramente necesitarás hornear en dos tandas, porque con estas cantidades no caben todas las cocadas en una sola bandeja. Asegúrate de que el horno ya ha alcanzado su temperatura máxima (yo siempre tengo colgado en el interior de mi horno un termómetro que me indica la temperatura real), y mete la bandeja en la posición más baja. Deja cocer entre 3 y 5 minutos. NO TE VAYAS DE LA COCINA!!! Se hacen tan rápido, que merece la pena que en cuanto veas que empiezan a coger colorcito, te quedes observando hasta que alcancen un punto agradablemente dorado. En ese punto, saca la bandeja del horno y deja enfriar sobre una rejilla. No intentes despegar las cocadas, pues la base aún estará blanda y se romperá. Si tienes prisa por hornear la segunda tanda, utiliza otra bandeja o fuente de horno para hacer el resto, que puedes ir formando mientras se hornean las primeras. Cuando estén frías (o templadas), pasa un cuchillo por la base de cada cocada para despegarlas, y consérvalas en un recipiente hermético. Aguantan mes y medio sin problema, pero durarán dos días, ya te lo digo yo.