# RATONES DE COCO

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

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

¿No son una ricura?

## Ingredientes para 6 personas :

- 350 GR de COCO RALLADO
- 200 LECHE CONDENSADA
- ALMENDRAS CRUDAS LAMINADAS
- PEPITAS DE CHOCOLATE
- CEREZAS EN ALMÍBAR ROJAS Y VERDES
- REGALIZ

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 100º. En un bol, mezcla juntos el coco rallado y la leche condensada, hasta conseguir una masa homogénea y pegajosa. Forma bolas alargadas del tamaño aproximado de una cucharada, haciendo una punta para la nariz. Inserta las orejas, los ojos y hacer el agujero para la cola y hornear hasta que empiece a dorarse, colocar la colita.