

RATONES DE COCO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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

Precalear el horno a 100°. 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.