GALLETAS (PASTAS) DE COCO

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 110 GRMOS. de COCO RALLADO
- 1 HUEVO
- 1 YEMA HUEVO
- 80 GRMOS de AZUCAR
- 25 GRMOS. de MANTEQUILLA EN POMADA

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA EN POMADA CON EL AZUCAR, HASTA QUE ESTE CREMOSA. SEGUIDAMENTE , AÑADIMOS EL HUEVO, LA YEMA Y EL COCO , Y MEZCLAMOS BIEN . COMO ESTAMOS EN VERANO, Y LA MANTEQUILLA ESTA MUY BLANDA , LA MASA NO SE VA A PODER MANEJAR BIEN, ENTONCES COGEMOS PAPEL FILM TRANSPARENTE, VOLCAMOS LA MASA SOBRE EL PAPEL FILM , BIEN ESTIRADO , HACEMOS UN RULO DE UNOS TRES O CUATRO CMTS. DE DIAMETRO MAS O MENOS , LO ENVOLVEMOS COMO SI FUERA UN CARAMELO, Y LO METEMOS EN NEVERA, DURANTE UNA HORA PARA QUE NOS ENDUREZCA UN POQUITO LA MASA Y LA PODAMOS TRABAJAR . UNA VEZ HECHO Y CONSEGUIDA LA MASA DESEADA , LA SACAMOS DE LA NEVERA, DESENROLLAMOS EL PAPEL Y CON LA MASA VAMOS COGIENDO PORCIONES , HACEMOS BOLITAS , COMO QUERAIS, LAS APLASTAMOS UN POCO , Y LASVAMOS COLOCANDO SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO, CON PAPEL DE HORNEAR, Y LAS METEMOS EN HORNO PRECALENTADO A 180º DURANTE 10- 15 MINUTOS, ESTO YA SABEIS, DEPENDE DEL HORNO , YO EN MI CASO, 170º UNOS 12-13 MINUTOS, HAY QUE VIGILARLAS QUE SE QUEMAN ENSEGUIDA .