

# GALLETAS (PASTAS) DE COCO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Moskar Mendez



**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, DESEENROLLAMOS EL PAPEL Y CON LA MASA VAMOS COGIENDO PORCIONES , HACEMOS BOLITAS , COMO QUERAIS, LAS APLASTAMOS UN POCO , Y LAS VAMOS COLOCANDO SOBRE UNA BANDEJA DE HORNO, CON PAPEL DE HORNEAR, Y LAS METEMOS EN HORNO PRECALENTADO A 180° DURANTE 10- 15 MINUTOS, ESTO YA SABEIS, DEPENDE DEL HORNO , YO EN MI CASO, 170° UNOS 12-13 MINUTOS, HAY QUE VIGILARLAS QUE SE QUEMAN ENSEGUIDA .