

Creador: Ely

 Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 150 grs. de Avena tradicional
- 150 grs. de Harina
- 100 grs. de Coco rallado
- 150 grs. de azúcar
- 3 cucharadas de Miel
- 125 grs. de Mantequilla
- 1 cucharadita de Bicarbonato
- 2 cucharadas de Agua hirviendo

Preparación:

Paso 1

En una fuente mezcle avena, harina, coco y azúcar hasta integrar. En una olla pequeña derrita la mantequilla y agregue la miel. En una taza disuelva el bicarbonato con dos cucharadas de agua hirviendo y agregue a la mantequilla derretida, se formará un poco de espuma al unir, luego esta mezcla se agrega a los ingredientes secos hasta integrar todo. Forme pequeñas bolitas del tamaño de una nuez y coloque sobre la lata previamente aceitada o sobre papel encerado, aplaste con el dorso de un tenedor. Deje una separación de 2 cm., aprox., entre cada una porque se van a esparcir un poco al cocer. Hornee 15 minutos o hasta que doren a 180°. Luego se retiran y se dejan sobre una rejilla hasta que enfrien.