

# Beso de cocadas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 20min , Tiempo de cocción: 14min

Tiempo total: 1hrs. 34min , Número de porciones: **48**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/beso-de-cocadas>

## Preparación

En un tazón mediano, cernir la harina, el polvo para hornear y la sal. Ponga a un lado. En el recipiente de una batidora eléctrica, batir la manteca, el queso crema y el azúcar hasta que la mezcla esté suave y esponjosa. Añadir las yemas de huevo, el jugo de naranja y la vainilla y batir hasta obtener una mezcla lisa. Dea una taza, incorporar la mezcla de harina a la de manteca. Luego agregue 6 tazas de coco rallado y batir para mezclar. Refrigere la masa durante 1 hora. Mientras, precalentar el horno a 175°C. Una vez fría la masa, forme pelotitas del tamaño de una nuez grande. Luego rodar las bolitas por el coco rallado restante y aplastarlas. Colóquelos en una bandeja para hornear sin engrasar, por lo menos a medio centímetro de distancia. Hornee por 12-14 minutos, hasta que la base de las galletas esté ligeramente dorada. Retire del horno. Inmediatamente presione un cubo de chocolate en cada galleta. Volver al horno y hornear durante un minuto más. Retire la fuente del horno y dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Con una espátula fina, mueva suavemente las galletas a una rejilla para terminar de enfriar.

## Ingredientes

- 2-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2/3 taza/s Manteca
- 170 gramo/s Queso Crema
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharada/s Zumo de Naranja
- 1 cucharadita/s Naranja
- 10 taza/s Coco rallado (dividido en 6 y 4)
- 48 cubo/s Chocolate para taza

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Dulces

