Bolitas blandas de coco

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: **15**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bolitas-blandas-de-coco

Preparación

Colocar 1/2 taza de coco en un procesador de alimentos. Añadir la harina, 1/4 taza de azúcar impalpable y la sal. Pulso para mezclar. Agregue la manteca y la esencia de vainilla; pulsar hasta que la masa se una. Calentar el horno a 160°C. Enrollar la masa en bolitas de 1 cm. Colocarlas en una bandeja para hornear sin engrasar. Hornear hasta que estén firmen pero tiernan, 15 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar por completo. En un tazón pequeño, mezclar la taza de azúcar impalpable restante y suficiente leche hasta que se forme una mezcla suave, pero todavía espesa. Sumerja las bolitas en esta mezcla, escurrir y rodar en el coco restante. Disfrute!

Ingredientes

- 1 taza/s Coco rallado
- 1 taza/s Harina
- 1-1/4 taza/s Azúcar impalpable
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 4 cucharadita/s Leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Otro, Dulces