

# Bolitas cocadas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **15**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino. Coloque el coco rallado en el tazón del procesador de alimentos y el pulse varias veces hasta que el coco esté finamente picado (no en forma de harina de coco, pero en pequeños trozos, tamaño arroz). En un tazón grande, bata las claras de huevo, el azúcar y la sal hasta que quede suave. Agregar la fécula y el ron. Añada el coco, asegurándose de que toda la mezcla tenga una consistencia uniforme. Forme bolitas sobre la bandeja para hornear forrada. Hornear durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas en la parte inferior y superior. Dejar enfriar en una bandeja para hornear por 5 minutos, luego traslade a una rejilla de alambre para que se enfríen completamente.



## Ingredientes

- 4 taza/s Coco rallado
- 1/2 taza/s Azúcar
- 2 Claras de huevo grandes
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta