

Bolitas de coco y frambuesas



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **18**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-de-coco-y-frambuesas>

Preparación

Mezcle la harina de mandioca, la harina, el coco, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Agregar la leche, el huevo y la vainilla, a continuación, batir hasta obtener una masa espesa con un tenedor. Calentar el aceite de freír en una estrecha pero profunda olla de salsa a fuego medio-alto. Pegue un palillo de madera, y si ve que salen burbujas en la superficie del palillo, el aceite esté caliente. Para formar las bolitas, mantenga 1 cuchara grande en cada lado, con aproximadamente 1 cucharada de la mezcla en una cuchara con una frambuesa ubicada en el centro. Doble la masa de ida y vuelta entre 2 cucharas (ver foto debajo), y repite varias veces hasta que la frambuesa es completamente cubierta en la masa. Vuelque la bolita en el aceite caliente con la otra cuchara, luego repita con la próxima. Hay que dar vuelta las bolitas sobre la marcha, y eliminar las que estén dorados y listo en una rejilla para enfriar. Si se queman antes de que se cocinen a fondo, baje el fuego a medio. Repita los pasos hasta que haya terminado con toda la masa.

Ingredientes

- 3/4 taza/s Harina de mandioca
- 1/2 taza/s Harina
- 1/4 taza/s Coco rallado
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharada/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Leche entera (+2 cucharadas)
- 1/2 Huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 17-20 Frambuesas
- 2 taza/s Aceite vegetal para freír

Categorías

Un día normal, Día Especial, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

