

Cocadas al horno



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cocadas-al-horno>

Preparación

Colocar el azúcar con el agua de coco colada en una olla. Llevar a hervir. Una vez que hierva, incorporarle el coco rallado. Mezclar bien y cocinar, moviendo, a fuego medio hasta que espese y se vea el fondo de la olla. Retirar del fuego e incorporar gradualmente las yemas batidas, el sésamo, el jerez y la manteca. Regresar al fuego hasta que vuelva a espesar y tome punto de bola blanda, (115°C), con termómetro. Si no se tuviera termómetro tomar una cucharadita y echarla en agua fría. Se forma una bola que al apretar entre los dedos está blanda). Vaciar en un molde refractario y llevar al horno de 200°C hasta que dore ligeramente la superficie.



Ingredientes

- 1 Coco fresco grande, pelado y rallado
- 1/2 kgrs. Azúcar
- Agua de Coco
- 5 Yemas de huevo
- 1/2 taza de Jerez
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Sésamo

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Económico, Rápida, Otro