



Coquitos con avellanas

Descripci3n

default watermark



En casa no somos mucho de coco rallado, preferimos el natural, pero ¡Esta receta nos ha sorprendido gratamente y es muy simple de hacer.

Enlaces de galletas, pastas y bizcochos con frutos secos y chocolate:

[Galletas crujientes de avellana rellenas de chocolate](#) , [Bizcocho vegano de almendra](#) , [Pastas con pepitas de chocolate](#) , [Mantecados caseros de aceite de oliva](#) , [Galletas de avellanas y cacao](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 25 unidades).

- 140 gr de coco rallado.
- 100 gr de azúcar.
- 100 gr de avellanas tostadas molidas.
- 2 huevos.

Preparación:

Para hacer nuestros coquitos he elegido unas capsulas de magdalenas pequeñas y de colores.

Trituramos las avellanas con el accesorio pertinente y reservamos.

Separamos las claras de las yemas, reservamos.

default watermark



En un bol amplio echamos el coco con las avellanas molidas, mezclamos bien y reservamos.



Montamos con las varillas elÃ©ctricas las claras, a medio montaje aÃ±adimos 50 gr de azÃºcar y seguimos montando, reservamos. Montamos las yemas con las varillas elÃ©ctricas junto con el resto de azÃºcar (50 gr), hasta que blanqueen.



Incorporamos las yemas montadas a la mezcla de coco y avellanas, removemos, que se integren bien. Echamos las claras montadas a la mezcla, removemos con movimientos envolventes.

•





Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

En una bandeja de horno vamos colocando las cápsulas de las magdalenas rellenas con las bolitas de coco.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 10-12 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

¿Y cómo están!



Consejo: Se pueden hacer con antelación a su consumo. Deben quedar blanditos por dentro. Ya sabemos que el tiempo de horneado depende de la potencia del horno. Se conservan muy bien en una caja de metal en lugar fresco.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

mayo 31, 2019

Autor

admin

default watermark