

Galletas de Coco o Cocadas

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 200 gr. De coco rallado deshidratado sin azúcar.
- 3 claras de huevo batidos en punto de nieve.
- Mantequilla para untar la bandeja de horno.



Preparación:

Paso 1: Verter la leche condensada en un refractarios y poco a poco agregar el coco, revolviendo hasta que se integre el coco con la leche condensada antes de añadir más.



Paso 2: Adicionar las claras batidas en nieve con movimientos envolventes hasta que se incorporen totalmente.



Paso 3: Con la ayuda de una cuchara de helado hacer bolitas con la masa y colocarla en la bandeja de horno previamente untada.



Paso 4: Hornear por 15 o 20 min o hasta que se doren ligeramente. No deje dorar mucho tiempo pues se seca y no queda tan bueno.

