

Besitos de Coco para Fiestas

Ingredientes:

1 lata de leche condensada.

1 paquete de 100 gr. de coco rallado, más extra para envolverlos.

1 cucharada de mantequilla.

Capacillos pequeños o molde de papel para dulces.



Preparación:

Paso 1: En una olla verter el contenido de la lata de leche condensado, la mantequilla y el coco rallado.



Paso 2: Llevarlo a fuego medio bajo, revolviendo siempre para que espese.



Paso 3: El punto de esta masa es cuando al raspar el fondo se puede ver el fondo por algún tiempo.

Paso 4: Dejar enfriar y llevarla a la nevera por lo menos 1 hora.

Paso 5: Colocar el coco rallado extra en un plato y un pedazo pequeño de mantequilla en las manos para que la masa no se pegue a ella. Con una cuchara de postre crear bolitas lo mas redondas que se pueden y luego pasarlas por el coco rallado y depositarlas en los capacillos. Es importante que cuando tenga unos 10 hechos colocarlos en la nevera, pues con el calor de las manos la masa tiende a ablandarse. Y listo a disfrutar esos deliciosos Besitos de Coco para Fiestas o para cualquier día.