

GALLETAS DE COCO Y LECHE CONDENSADA DECORADAS PARA PASCUA

 solgundaker.com/blog/galletas-de-coco-y-leche-condensada

April 7,
2020

TIEMPO PREP: 15 MIN | TIEMPO COCINA: 20 MIN | PORCIONES: 12

Ingredientes

- 2 cdas de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 1 cda esencia de vainilla
- 100 g coco rallado
- 1 clara de huevo
- 50 g chocochips
- confites de huevos de pascua

Preparación

1. En una olla poner la mantequilla a derretir a fuego medio. Agregar la leche condensada y cocinar por aproximadamente 10 minutos hasta que hierva y espese. Retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
2. Pasar la mezcla a un tazón y dejar enfriar un poco. Puede proceder cuando la mezcla esté tibia, no tan caliente que pueda cocinar la clara de huevo. Cuando la mezcla de leche condensada esté tibia agregar el coco rallado y la clara de huevo. Mezclar bien con una cuchara o espátula.

3. Precalentar el horno a 325°F. Preparar una bandeja para horno con un mat de silicón o con una lámina de papel parchment. Colocar 2 cdas de mezcla intentando hacer un círculo. Con su dedo pulgar humedecido con un poco de agua presionar en el centro para hacer un hundimiento.
4. Llevar al horno por 20 minutos. Sacar del horno y volver a presionar el centro (suavemente para no quemarse). Dejar enfriar 5 minutos y trasladar a una rejilla para enfriar por completo.
5. En un tazón para microondas colocar las chispas de chocolate y calentar en intervalos de 30 segundos, solamente hasta que se derrita. No sobre calentar ya que arruinará el chocolate. Colocar un poco de chocolate derretido en el centro de cada galleta y decorar con confites de huevos de pascua.
6. Almacenar en un recipiente hermético.