Pasteles de Coco ¡Coquitos!

Ingredientes



Un papel de hornear

- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- 150 g de coco rallado
- ralladura de un limón

Sobre esta receta

Pasteles de coco o coquitos. Esta es una receta fácil y sencilla por excelencia: únicamente hay que mezclar los ingredientes y hornear. Está ideal para cualquier ocasión y tiene una combinación de ingredientes que la hacen realmente muy, muy sabrosa!.

Confieso que el coco no me atraía demasiado, aunque después de hacer estos pasteles he cambiado de opinión totalmente. Ahora los preparo en cualquier momento, por su facilidad, rapidez y sabor. Os animo a probarlos!!!

Preparación

1. Ponemos a precalentar el horno a 180ºC.
2. En un bol mezclamos el coco rallado, el azúcar y la ralladura de limón. Añadimos el huevo batido y removemos hasta integrar todo.
3. Colocamos una lámina de papel de hornear sobre la fuente en la que vamos a hornear. Si mojamos ligeramente la fuente, se pegará mejor el papel y no se moverá.
4. Vamos haciendo bolitas con la masa. La medida será la de una cucharada de masa. Vamos repartiendo las bolitas por la fuente con una separación entre ellas.
5. Horneamos a 180º C durante unos 12-15 minutos hasta que las bolas cojan un ligero color tostado. Retiramos, dejamos enfriar y servimos.

Debes saber ...

- Con esta cantidad de ingredientes haremos unos 16 pasteles de coco.
- Esta receta es muy fácil de hacer tan solo es mezclar los ingredientes y hornear.
- Si hacemos las bolas muy pequeñas necesitarán menos tiempo por ello hay que vigilarlos durante el horneado. Si te apetecen unos coquitos con sabor a almendra puedes ver esta receta. Coquitos caseros de almendra