Ratones de coco | Receta de Navidad

Ingredientes



- 250 g de leche condensada
- 250 g de coco rallado
- 3 gominolas alargadas
- Láminas de almendras o almendras enteras
- 50 g de coco rallado extra para el rebozado

Sobre esta receta

En esta ocasión veremos cómo preparar estos deliciosos ratones de coco. Son unos pasteles de coco súper ricos, rápidos y sin horno. Con esta presentación que le hemos dado dejaréis a vuestros amigos con la boca abierta.

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

Dedicación: 20 minutos

Cantidad: 9 ratones

Preparación.

1. En un bol mezclamos el coco rallado con la leche condensada y removemos hasta integrar todo. Una vez mezclado nos quedara una masa húmeda.
2. Con un par de cucharadas de la masa hacemos unas bolas con la mano. Debemos prensarla bien para que no se deshaga. Ayudándonos de una cuchara presionamos uno de los lados haciendo la base y en uno de los lados hacemos la forma de la cabeza y el hocico. Remozamos los ratones en otro bol en el que hemos puesto 50 g de coco rallado. Sacudimos y reservamos. Hacemos los demás cuerpos de los ratones con el mismo sistema.
3. Cortamos las tiras de gominola en trozos de un largo de unos 10 cm que harán de rabo. Si las gominolas son azucaradas lavamos una de ellas y la cortamos en pequeños trocitos que harán de ojos. Para las orejas utilizaremos láminas de almendras o almendras enteras cortadas a la mitad. Para montar los ratoncitos hacemos dos agujeros con ayuda de un palillo, en la zona de la cabeza donde irán los ojos y colocamos un trocito de gominola en cada agujero. Clavamos las almendras a modo de orejas y hacemos otro agujero en la zona contraria, donde clavaremos una de las tiras largas. Presionamos ligeramente la zona y ya tenemos nuestro ratón listo. Haremos esto con el resto.

Ratones de coco | Receta de Navidad

Más detalles ...

- Con esta cantidad de ingredientes haremos unos 9 ó 10 ratones de coco.
- Si queremos añadir más sabor podemos echar unas gotas de esencia de vainilla en la masa.
- Podemos rellenarlos. Para ello cortamos un hueco en la base, presionamos las paredes con ayuda de una cucharilla y echamos un chorro de sirope dejando un espacio para tapar de nuevo el hueco. Presionamos los bordes para que no salga el relleno y ya los tendríamos listos. Podemos utilizar sirope de fresa, caramelo, chocolate...
- Para hacer unos ratones marrones añadimos un par de cucharadas de cacao desgrasado a la mezcla. Para el rebozado utilizaríamos cacao desgrasado en lugar de coco rallado y buscaríamos unas gominolas de un color que se diferencie del cuerpo.
- Si te apetecen unos pastelitos de coco o coquitos con sabor a almendra puedes ver esta receta: Los coquitos caseros de almendra de Rocy. También puedes ver otra receta horneada con aroma de limón: Pasteles de coco caseros.