

# Coquitos de almendra



Esta es una video receta fácil y rápida y además, conseguimos un postre muy suave y sabroso a la hora de disfrutarlo. Al utilizar la clara a punto de nieve en esta receta aportamos un toque esponjoso a estos coquitos.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 15 minutos

Cantidad : 4 raciones

## Ingredientes :

- 1 huevo
- 50 g de coco rallado
- 100 g de leche condensada
- 50 g de almendra molida
- ralladura de medio limón
- una manga pastelera o bolsa
- un papel de hornear
- una espátula o cuchara

- 1 Ponemos a precalentar el horno a 170°C. Separamos la yema de la clara y reservamos la clara.
- 2 En un bol y con ayuda de una espátula mezclamos la yema con la leche condensada, el coco, almendra, el azúcar y la ralladura de medio limón. Montamos la clara a punto de nieve. y la incorporamos a la mezcla anterior removiendo con ayuda de la espátula y movimientos suaves y envolventes.
- 3 Colocamos papel de horno sobre la bandeja en la que vamos a hornear y repartimos la mezcla en pequeños montoncitos separados entre sí con ayuda de una manga pastelera o una bolsa con la boquilla grande.
- 4 Horneamos a 170°C durante unos 12-15 minutos hasta que alcancen un color dorado. Retiramos dejamos enfriar y servimos.

más recetas en



**envidia Cocina.com**