



sabores y aromas de Jardin Secret®

bocaditos de coco

¡Es increíble que tanto sabor quepa en un bocadito! Su elaboración es de lo más sencillo de manera que se puede fácilmente endulzarle el día a cualquiera...



ingredientes

250 gramos de coco rallado

200 gramos de azúcar refinada

3 claras de huevo

3 ml de esencia natural de limón pèrsico Ispahan de Jardin Secret

preparación

1. Mezclar el azúcar y el coco.
2. Batir las claras a punto de nieve, con una pizca de sal. Agregar a la mezcla anterior con la esencia de limón pèrsico y mezclar bien.
3. Hacer bolitas con la mano y colocarlas en una charola previamente untada con mantequilla, dejando un poco de espacio entre cada bolita.
4. Hornear en horno precalentado a 180°C hasta que los bocaditos se doren ligeramente (de 12 a 15 minutos).
5. Dejar enfriar antes de consumir.

