Los Coquitos de Carolina. Asaltablog homenaje a Bocadillo Suculento.

Mientras amasaba los ingredientes pensaba en Carolina, en el cariño que ponía en sus recetas y el tiempo que dedicaba a su blog; en el que compartía con nosotros, además de ricos platos, su manera de ver la cocina como parte esencial de la vida en familia.

Y al final todo tiene su recompensa porque gracias a esas horas que durante meses ella robó a los suyos para regalárnoslas al resto de blogueros, ha dejado un hermoso legado al que podremos asomarnos cada vez que nos apetezca preparar

cualquiera de sus delicias, un «Bocadillo Suculento» que conseguirá que Carolina esté siempre con nosotros.

A su familia, mi agradecimiento por darnos la oportunidad de homenajearla y mi cariño más sincero.

He elegido para hoy uno de sus dulces favoritos, que curiosamente también lo son para mi, unos coquitos que son ideales para tomar cualquier día del año acompañados de un buen café.

Aquí os dejo su receta versionada.

Espero que os guste. Besos

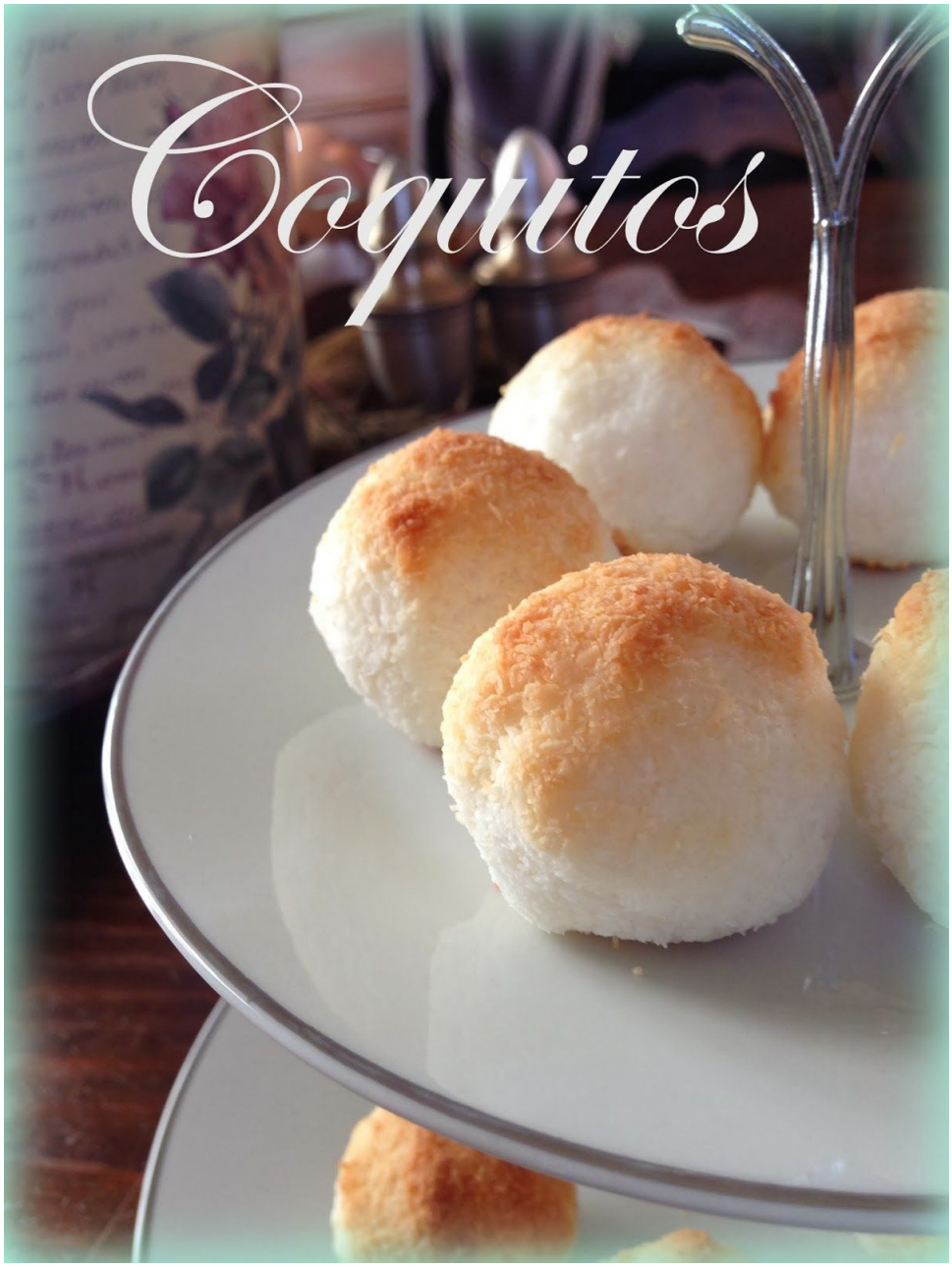
Ingredientes:

- 200 Gramos de coco rallado. (o 150 si los quieres más suaves)
- 100 Gramos de azúcar Glass.
- 2 Claras de huevo.

Precalentar el horno a 200ºC. Mezclar los tres ingredientes en un bol, amasar con las manos hasta tener una pasta con la que haremos bolitas (cuidando que estén bien prensadas), colocarlas sobre papel de hornear en la bandeja de horno y hornear a 200ºC diez minutos o hasta dorar.

Una vez horneados, sacar del horno y esperar que enfríen antes de retirar de la bandeja para que no se desmoronen. Ideales para la hora de la merienda.

Los Coquitos
DE CAROLINA


Coquitos

Homenaje
A BOCADILLO SUCULENTO