Coquitos con Nueces de Macadamia y Piel de Mandarina

Cuando la vida te regala la posibilidad de disfrutar de la compañía de personas

que suman cosas a tu existencia, tienes la sensación de que aquello en lo que inviertes tu tiempo merece la pena.

Me pasa con Antonio, que es en realidad amigo de mi hermana Teresa.

A los dos les une la pasión por la poesía y una entrañable amistad que viene de lejos, de cuando ella cursaba bachillerato y él era el moderno Teacher de moreno bigote y media melena (perfectamente conservados por cierto) que compaginaba la enseñanza del inglés con su vocación de poeta y cantautor.

Su afán por promover la cultura y el amor por las artes o ciencias en cualquiera de sus manifestaciones le llevaron a fundar, junto a un grupo de compañeros de inquietudes similares, el Ateneo Motrileño.

Tiene la virtud de enseñarte cosas siempre que le escuchas; de música, cine, literatura, poesía, de la vida…. especialmente de la vida.

Es además responsable de que muy pronto vea la luz un exquisito poemario escrito por mi hermana quien quizás, sin su ánimo y apoyo, jamás se hubiera atrevido a compartirlo con nosotros. Él siempre la ha animado a escribir y yo le estoy inmensamente agradecida por ello. El talento tiene que salir a la luz y personas como él, que empujan y alientan, son imprescindibles en este mundo.

Conocerle, aprender y compartir momentos llenos de arte con Antonio Fernandez Ferrer me hacen sentir afortunada.

Se ha convertido además en fan de mis recetas; de una en concreto: Los coquitos.

Ya se los preparé hace tiempo pero alguien llegó antes a donde le dejé la bandejita y ……ups!!!! vanished.

Me sentía en deuda así que decidí preparar una nueva hornada de deliciosos pastelillos de coco que, veloz como el rayo, vino a recoger personalmente para evitar que cayesen en paladares ajenos.

Se que le encantaron; también a Adelina su mujer y eso me hace muy feliz además de darme nuevamente razones para apreciar que el trabajo semanal de este blog no cae en saco roto.

Os aseguro que no son unos coquitos cualquiera. Tiernos, jugosos y gluten free,

están enriquecidos con nata, nueces de macadamia y tienen un intenso aroma a mandarina.

Os animáis a prepararlos? Aquí os dejo la receta.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes

COQUITOS

con Nueces de Macadamia y Piel de Mandarina

Ingredientes

Para 30 coquitos

200 gr. de Coco rallado.

150 gr. de Azúcar.

2 Huevos L.

100 gr. de Nueces de Macadamia.

200 ml. de Nata especial para montar (33% Materia Grasa).

La Ralladura de la piel de una Mandarina.

Material Extra

Accesorio Picador de la Batidora.

Batidora de Varillas.

Un par de Boles.

Papel Vegetal de Horno.

Manga Pastelera desechable con boquilla redonda (opcional).

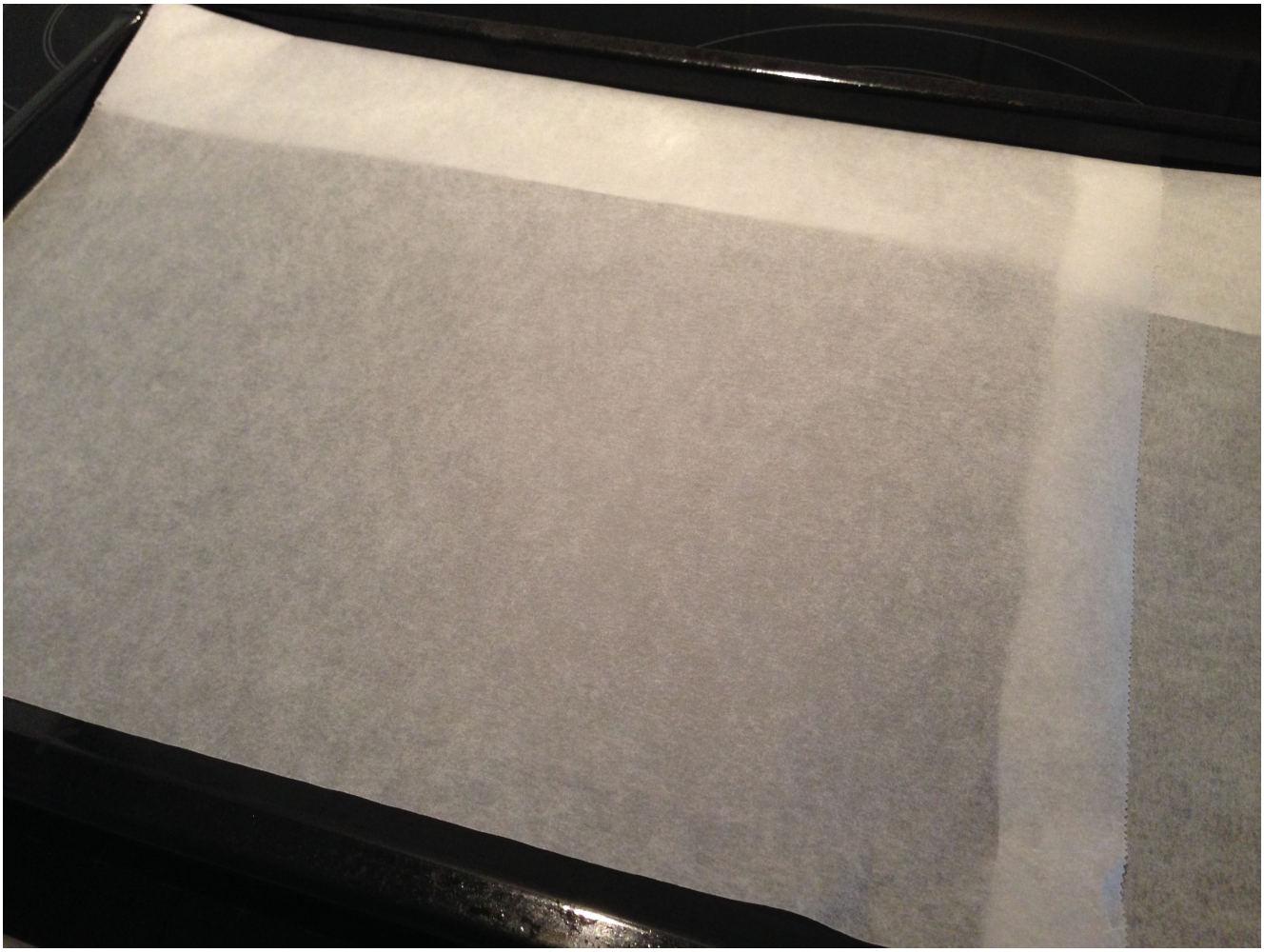
Paso a Paso

Si hemos decidido usar la manga pastelera para no pringarnos demasiado las manos, lo primero será prepararla colocándole la boquilla y metiéndola en un vaso grande para facilitar su relleno.

Ponemo

s el horno a precalentar a 140º.

Forramos la bandeja o bandejas (depende del tamaño, si tu horno es de tamaño convencional necesitarás 2 bandejas para hornear los 30 coquitos).



Continuamos poniendo las nueces de macadamia y la ralladura de piel de mandarina en el accesorio picador y trituramos hasta pulverizar.

Vertemos el triturado en un bol y le incorporamos el coco rallado. Removemos muy bien con una cuchara o espátula hasta tener los ingredientes perfectamente mezclados.

Reservamos.

Seguim

os separando las claras de las yemas, poniendo las claras en un bol grande y reservando las yemas en un vaso. Con la batidora de varillas comenzamos a montar las claras y cuando las tengamos a punto de nieve empezamos a incorporar el azúcar poco a poco sin dejar de batir hasta conseguir un merengue de consistencia firme.

Añadimos entonces la nata despacito y sin dejar de batir durante un par de minutos hasta integrarla con el merengue quedándonos una crema espesa a la que añadiremos las yemas y volveremos a batir un minuto más.

Será el momento de incorporarle la mezcla de coco, nueces y piel de mandarina que tenemos reservada y batimos hasta integrar muy bien los ingredientes.

Coloca

mos la mezcla en la manga pastelera (si has decidido usarla).

Y

comenzamos a formar montañitas del tamaño de huevo mediano sobre la bandeja que hemos forrado con el papel vegetal hasta agotar la mezcla.

Pasamos a darles forma presionando los montoncitos suavemente con los dedos. Yo los he moldeado a modo de tejado de casita (puedes hacer la forma que prefieras; cuadrados o rectangulitos, lo que más te apetezca) Si decides no usar manga pastelera vas cogiendo cucharadas de la mezcla y le das la forma que quieras con la mano.

Cuando tengas todos los coquitos moldeados los metes al horno precalentado de 25 a 30 minutos (depende de cada horno) pero comprueba antes de sacarlos que tienen la base doradita como se ve en la foto. Una vez horneados sacar del horno y dejar enfriar antes de servir.

Guardados en un tupper se conservan de maravilla durante varios días.

Son deliciosos y aptos para celiacos. Te animas a prepararlos???

HAPPINESS
LIFE
COQUITOS
con Nueces de Macadamia y Piel Mandarina

HEART IS
HOME
HAPPINESS
LIFE

LIFE
Ya sé lo que Quiero