



Coquitos con base de chocolate!

Son tan simples de hacer que prometo que los suyos se verán como en la foto y ison sin gluten y bajos en grasa!

☐ **Ingredientes:**

- ✓☐ 4 claras de huevo grandes, temperatura ambiente
- ✓☐ 1/2 taza de azúcar
- ✓☐ 1 1/2 cucharadita extracto de vainilla
- ✓☐ 300 grs de coco rallado
- ✓☐ 1/2 taza de chocolate derretido

☐ **Preparación:**

- 1- Precalentar el horno y preparar una bandeja de horno con papel antiadherente.
- 2- En un recipiente grande, batimos las claras de huevo, el azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla espesas y espumosa.
- 3- Agregar el coco rallado mezclar hasta que se unifique todo.
- 4- Formar bolitas del tamaño de una pelota de golf y colocarlas en la bandeja para hornear. Horneamos unos 20-25 minutos o hasta que comiencen a dorarse.

5- Dejamos enfriar. Una vez que se haya enfriado por completo, sumergimos en el chocolate derretido y las colocamos sobre papel pergamino para que se sequen.

Listo tenemos nuestros coquitos con base de chocolate para disfrutar en cualquier ocasión!

#RecetasAurora #recetasdulces #coquitos #foodie #foodlover
#cocinaencasa #cocinando #cocinacasera #cocinaconamor
#cocinafacil #cocinagourmet #recetas #recetasdulces
#recetasconcoco #ricor #coco