la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletas erizos de coco y chocolate

15min · 10 raciones · 349 kcal

Ingredientes

INGREDIENTES

- **125 gr** de mantequilla
- **130 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- **1** huevo
- **100 gr** coco rallado
- **200 gr** de harina de trigo todo uso

DECORACIÓN

- **50 gr** de chocolate negro
- **50 gr** coco rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**4,2 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**3,5 g**

Elaboración

1. Mezclar bien la mantequilla con el azúcar; es importante que la mantequilla esté blandita, a temperatura ambiente
2. Cuando se tenga una mezcla cremosa, añadir el huevo
3. Una vez integrado el huevo a la masa, añadir el coco rallado y a continuación la harina tamizada, y mezclar hasta obtener una mezcla compacta y homogénea
4. No mezclar en exceso para que no desarrolle el gluten
5. Dar forma de erizos y hornear
6. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, dejar unos 10/15 minutos, hasta que se vean doraditas por los lados
7. Dejar enfriar sobre una rejilla y pintar con chocolate negro fundido, cubrir con el coco rallado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos