

PASTAS DE COCO

- **INGREDIENTES**

- 50 gr. de coco rayado.
- 2 yemas.
- 200 gr. azúcar.
- 500 gr. de maicena
- 1/4 kg. de manteca de cerdo.
- 1 cucharadita de levadura sin gluten
- un poco de licor (anís y orujo)
- 1/4 de vaso de vino.
- 1 pizca de sal.



- **ELABORACION**

1. En una cazuela no muy grande se pone a calentar la manteca, sin que llegue a ponerse líquida.
2. Se añaden las yemas, el coco, el azúcar, la levadura y el licor. Se remueve todo junto con una cuchara de madera y añadiendo la maicena poco a poco hasta que espese. Cuando ya no se pueda remover se termina amasando con las manos hasta poder moldear. Se hacen bolas del tamaño de una albóndiga y luego se hace un hoyo en el centro (con el dedo gordo).
3. Las claras de los huevos que hemos utilizado, se baten a punto de nieve y se pone un poco en el hoyo de la pasta y un poco en el resto.
4. Se meten en el horno precalentado de 10 a 15 minutos hasta que estén doradas.