

## MERENGUITOS DE COCO

### Ingredientes:

- 2 Claras de Huevo
- 1/3 de taza de Azúcar
- ¼ cucharita de vainilla
- Pizca de sal
- 3 Cucharas de harina
- 2 tazas de Coco Rallado
- Sabores opcionales (Canela, Pasas, Ralladura de Naranja, Chispas de Chocolate)

### Preparación:

1. Las claras de huevo se baten con un tenedor o varillas para hacerlos un poco espumosas. Se agrega azúcar, vainilla, sal y harina y se revuelve a combinar todos los ingredientes. Se le agrega el coco rallado y se mezcla hasta que todo el coco quede humedecido con la mezcla.
2. En caso que se desee se le puede agregar al gusto algunos de los sabores opcionales aunque naturales quedan deliciosos también.
3. Con una cuchara se hacen chopitos y se acomodan en una charola de hornear engrasada. Se hornean a 325°F o 160°C durante 15 a 20 minutos aproximadamente hasta que se vean ligeramente dorados.
4. Salen aproximadamente 30 piezas