

GALLETAS DE COCO

Ingredientes:

- 3 Claras de Huevo
- 1 cucharita de jugo de limón
- ½ taza de azúcar
- 1 Taza de coco seco molido

Preparación:

1. Para hacer la harina de coco se muele en la licuadora o en el procesador el coco seco rallado que normalmente encontramos en el mercado hasta que quede fino como una harina.
2. Se ponen las claras en el tazón de la batidora, se les agrega el jugo de limón y se empiezan a batir. Cuando la mezcla esté espumosa se le empieza a agregar el azúcar y se continúa batiendo hasta que las claras estén firmes.
3. Fuera de la batidora se le envuelve el coco.
4. En una charola engrasada o con cubierta de silicón se forman las galletas con duya o con 2 cucharas formando chopitos del tamaño que se desee.
5. Se hornean durante 20 minutos a 150°C o 300°F hasta que se vean ligeramente doradas.