

MANTECADO DE COCO:

Ingredientes:

250 gramos manteca de cerdo.
250 gramos de azúcar lustre.
250 gramos de coco rallado.
2 huevos enteros.
500 gramos de harina floja.

Elaboración:

Mezclar, trabajar y laminar la masa a un grueso de un centímetro aproximadamente. Con un corta pastas redondo, de dos centímetros y medio de diámetro, cortaremos piezas circulares, a las cuales pintaremos su superficie con huevo batido y que seguidamente rebozaremos con coco rallado seco. Depositar dichas piezas ordenadamente en chapas de hornear y cocer a temperatura moderada.

Horno (180° C).

