



Coquitos Esponjosos

Deliciosas y esponjosas bolas nevadas de coco.

Preparación

1. Vierte 100gr de coco rallado o deshidratado en un procesador junto al aceite de coco. Bate a alta velocidad hasta conseguir una textura consistente y pastosa, no demasiado líquida.
2. Añade el sirope de arce, la bebida de coco Alpro Original, extracto de vainilla, canela y una pizca de sal. Procesa todo junto. Después, añade 50gr o 2 cucharadas de coco rallado adicional. Mezcla hasta que se incorpore totalmente a la mezcla.
3. Da forma a la mezcla en aproximadamente 12 bolitas pequeñas y cúbre las con el coco rallado restante.
4. Refrigerar durante al menos 1 hora. Antes de comer, déjalas a temperatura ambiente durante 10 minutos. Puedes mantener las bolitas en la nevera durante 5 días.



4 Raciones



10min



Ingredientes

- 175g de coco rallado o deshidratado
- 2 cdas de aceite de coco
- 3 cdas de sirope de arce
- 2 cdas de bebida de Coco Alpro
- ½ cda de extracto de vainilla
- ½ cda de canela en polvo
- Una pizca de sal

Hecho con

Coco Original

