

Receta de Pastelitos De Coco Rallado Y Zanahoria

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre exquisito y delicioso que no habrá quién se resista a probar y sobre todo es@s amigos que son un poquito golosos!!!

Ingredientes

- Azúcar (dos tazas)
- Aceite de girasol (1/2 taza)
- Huevos (tres)
- Levadura (dos cucharaditas)
- Canela en polvo (una cucharadita)
- Zanahoria rallada (una taza)
- Coco rallado (una taza)
- Harina (dos tazas)
- Sal (una pizca)
- Chocolate de cobertura

Modo de Preparación

1. Separar las claras y las yemas de los huevos, batir las claras al punto de nieve y reservar
2. Mezclar el azúcar con las yemas hasta que quede una masa homogénea
3. Juntar las claras y las yemas, con cuidado que no se bajen las claras
4. Añadir poco a poco la harina, la levadura, la canela y la sal
5. Echar el aceite, las zanahorias y el coco y mezclar bien todo
6. Precalentar el horno a 160 Grados
7. Verter la mezcla en la bandeja del horno u otro molde cuadrado y mantener durante unos 30 minutos aproximadamente
8. Cuando esté frío, partir en cuadraditos, deshacer el chocolate de cobertura y bañar cada pastelito
9. Decorar con coco rallado por encima y.... a disfrutar!!!