



PASTAS DE COCO (RECETA DE ISABEL TAMAYO)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20 min 10-15 min

Ingredientes

Harina de repostería: 1/2 kilo

Manteca de cerdo: 250 g

Azúcar: 250 g

Coco rallado: 50 g

Levadura: en polvo 1/4 de sobre

Huevos: 2 enteros y 1 yema para la masa. 1 huevo entero para pintar.

Guindas en almíbar (*rojas o verdes*): 1 bote pequeño



Preparación

1. Batimos un huevo entero para pintar con una brocha y reservamos.
2. Partimos las guindas en almíbar por la mitad y reservamos.
A partir de aquí se hace todo con las manos. (Nos lavamos las manos bien)
3. En un bol se trabaja la manteca con las manos hasta que esté cremosa. A continuación, se echan los enteros huevos, sin batir, de uno en uno hasta que quedan incorporados en la manteca. *(Seguimos trabajando con las manos la masa)*
4. Después se añade el azúcar. *(Seguimos trabajando con las manos la masa)*
5. Después el coco. *(Seguimos trabajando con las manos la masa)*
6. Cuando está todo mezclado se va añadiendo la harina, en la que previamente hemos mezclado la levadura. Al principio la mitad de golpe y se mezcla trabajando con las manos y después se va incorporando el resto. *(Seguimos trabajando con las manos la masa)*
7. Por último, se amasa un poco sobre una mesa, embadurnada con aceite y ayudándonos con un poco de harina.
8. Se hacen unas bolas del tamaño de albóndigas. Se colocan sobre la plancha del horno, un poco separadas unas de otras, y se hunde el centro con un dedo. Dentro de este hueco se coloca la mitad de una guinda. Con una brocha pintamos la superficie de la pasta con el huevo que hemos batido. *(Se aprecian un poco altas, pero al cocer se bajan algo y expanden)*
9. Se meten en el horno, previamente calentado, a 180 °C y se mantienen entre 10-15 minutos. *(las mantenemos y controlamos hasta ver que se doran).*
10. Siguiente tanda al horno...



AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pastas de coco	Postres y Dulces	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.