

# BESITOS DE COCO CON NUEZ

Deliciosos, prácticos y fáciles Besitos de Coco con Nuez.

En esta receta puedes utilizar la harina de coco que queda de hacer la leche de coco.

¡Te van a encantar!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 60 Galletas aproximadamente.**

- sal
- 2 Cucharadas de esencia de vainilla
- 1/2 taza de azúcar glas o impalpable
- 1/2 taza de harina de coco
- 1 y 3/4 tazas harina de trigo
- 1 taza de mantequilla vegana derretida
- 1 taza nuez pecana

## VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

### Modo de preparación

en una licuadora una taza de nuez pecana y licuamos por unos segundos. No nos debe de quedar como polvo. Apartamos

una sartén y cuando esté ya muy caliente, apagamos la lumbre. Ponemos una taza de mantequilla vegana. La pasamos a una taza de 250 ml

un tazón vaciamos la taza de mantequilla derretida, agregamos sobre un colador  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar glas. Mezclamos con batidor de globo. Agregamos poco a poco sobre un colador una taza y  $\frac{3}{4}$

de harina de trigo. Vamos mezclando. Agregamos  $\frac{1}{2}$  taza de harina de coco. Mezclamos con una palita de cocina.

2 cucharadas de vainilla y una pizca de sal. Mezclamos. Agregamos poco a poco la nuez pulverizada. Con las manos muy limpias amasamos la mezcla, hasta integrar bien los ingredientes. Hacemos una bola grande con la mezcla y la metemos una hora al refrigerador.

una pequeña porción y hacemos una bolita. La ponemos en una charola para horno con papel encerado. Así hacemos con toda la masa. Metemos las bolitas en el horno precalentado a 180 grados C ó 350 grados F. por 17 minutos. Dejamos enfriar. Revolcamos una por una en azúcar glas.

Ver video

## **@AlamantiumGrey**

Wooooaaaaw aprovecharé la ocara de la leche de coco que justo estaba haciendo con un video, me salió sugerida la receta. EXCELENTÍSIMO SERVICIO

## **@mabby77zani**

Encontré este canal hace unos días y ya hice varias recetas. Todas me han fascinado y a mi esposo que no es vegano también. Estoy encantada porque soy mexicana y no encontraba recetas de comida típica mexicana pero versión vegana. La receta de este video se ve buenísima, lo malo que si las hago me las comeré en un rato... Saludos desde Florida!

## **@margaritalozano59**

Las acabo de hacer en esta mañanita fría y abrí la ventana para que a mis vecinos les llegue el delicioso olor a recién horneado por la mañana jeje, ya las probé y están deliciosas y mi casa huele riquísimo a nueces doraditas y huele mucho a coco 🍪 🍪 🍪 Gracias por la receta

**@sashka8128**

Hola... Super padre receta... Amo la parte del video de la degustación... Super simpático que eres... Las caras que haces al probar todo hace que se antoje comer aún más todo lo que hacen! Jaja ahorita me pondré manos a la obra a hacer estas galletitas... Los adoro... Viva el veganismo y viva su canal!