

Cocadas

| Tiempo total | Porciones |
|--------------|-----------|
| 40 minutos | 28 |

Ingredientes

- Papel de pergamino
- 2 limas, para el jugo
- 6 ½ tazas de coco rallado sin azúcar
- ½ taza de harina de todo uso
- ½ cucharadita de clavos molidos
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 lata (14 onzas) de leche condensada endulzada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Pasos

1. Precalienta el horno a 350°F. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino. Haz jugo de lima (2 cucharadas).
2. Mezcla en un tazón grande: coco, harina, clavos y sal. Añade la leche condensada, el jugo de lima y la vainilla; revuelve hasta que estén bien cubiertos.
3. Forma 28 bolas (de 1 pulgada) y colócalas en la bandeja del horno. Hornéalas de 15 a 17 minutos hasta que se doren. Déjalas reposar en la bandeja hasta que se enfríen por completo; sirve.

Información nutricional

Cantidad por ración de 1/28 recetas: Calorías 150, Grasa total 10 g, Grasa saturada 8 g, Grasa trans 0 g, Col 5 mg, Sodio 50 mg, Carbohidratos totales 13 g, Fibra 3 g, Azúcar total 9 g, (Incl. 6 g de azúcares añadidos), Proteínas 2 g, Vitamina D 0%, Calc 4%, Hierro 6%, Potasio 4%