

MAKRON DE COCO (MACRON OU MACAROON)

INGREDIENTES

- 400 g de coco em flocos
- 1 de xícara de água morna
- 3 claras de ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, deixe o coco misturado na água por 10 minutos.

Na batedeira, bata as claras com o açúcar e o sal até espumar bem, mas sem ficar firme.

Junte o coco hidratado, a essência de baunilha e a farinha de trigo, mexendo, até obter uma mistura homogênea.

Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, separe porções de 1 colher de sobremesa de massa e forme pequenos cones com as mãos, deixando um espaço de 2 cm entre eles.

Leve ao forno moderado (180 °C), preaquecido, por no mínimo 25 minutos, até que os biscoitos dourem ligeiramente. Retire da assadeira ainda quente, deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32400-makron-de-coco-macron-ou-macaroon.html>