

I N G R E D I E N T E S

Círculos de Coco y Dulce de Leche

Para la masa

100 gr de manteca fría
200 gr de harina 0000
100 gr de azúcar impalpable
1 pizca de sal

Para el Crocante de Coco

2 tazas de azúcar
2 tazas de coco rallado
2 Huevo
1 pizca de sal
Dulce de Leche c/n

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa

- 1- En un bol mezclar 100gr de manteca fría + 200 gr de harina 0000 + 100 gr de azúcar impalpable + una pizca de sal.
- 2- Hacer un arenado con los dedos.
- 3- Agregar un huevo.
- 4- Unir la masa con las manos.
- 5- Enmantecar unos moldes para muffins y colocar un cm de masa con un poquito para los bordes (hacia arriba).
- 6- Llevar a la heladera por 30 minutos.

•rellenar los moldes con 1 cm de dulce de leche.

Para el crocante de coco

- 1- Mezclar 2 tazas de azúcar + 2 tazas de coco + 2 huevos + pizca de sal.
- poner el crocante sobre el D.D.L

Llevar a un horno medio hasta que queden dorados.
Esperar a que se enfríen para desmoldar.

