

COQUINHOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 38 BOLINHOS

3 ovos
140g de açúcar
160g de coco seco ralado
Raspa de 1 limão
Cerejas em calda ou cristalizadas (opcional)
Forminhas de papel frisado



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 1.50 € | Custo por bolinho: 0.04 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/coquinhos-40146/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture com uma colher o açúcar, o coco e a raspa de limão. Junte os ovos partidos um a um e mexa bem entre cada adição.
 2. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe as forminhas de papel. Em cada forminha, coloque colheradas de massa, sem encher demasiado. Se quiser, coloque no cimo, um pedacinho de cereja em calda ou cristalizada.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 15 minutos. Quando os bolinhos estiverem loirinhos, retire-os e deixe arrefecer. E estão prontos a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com