



Ingredientes

Coquitos

- 3 huevos
- 125 g de **azúcar Chango Premium**
- 350 g de **coco rallado Chango**
- 25 g de manteca
- Ralladura de ½ limón

Cocadas

- 4 claras
- 240 g de **azúcar impalpable Chango**
- 200 g de **coco rallado Chango**
- Ralladura de ½ limón
- 1 pizca de sal fina

Preparación

Coquitos

Cocinar los huevos y el **azúcar Chango Premium** sobre fuego hasta lograr un hervor • Pasar rápido a un bol y agregar la manteca, la ralladura de limón y el **coco rallado Chango** • Formar una pasta • Trazar con manga los coquitos sobre una placa enmantecada • Hornear a 170°C hasta dorar.

Cocadas

Batir las claras con el **azúcar impalpable Chango** hasta que estén firmes • Retirar de la batidora y pasar a un bol • Perfumar con el limón y unir la pizca de sal • Integrar el **coco rallado Chango** de a poco con espátula de goma • Formar una pasta espesa • Puede que lleve un poco más del **coco rallado Chango** según el tamaño de las claras • Enmantecar y empapelar una placa de horno • Poner porciones de la pasta con una cuchara de helado • Dejar orear varias horas antes de hornear • Así el **coco rallado Chango** se hidrata y salen mejor • Hornear en horno bajo de 150°C por 20 minutos o hasta que se vean secas en la corteza.