

## **SULTANAS DE COCO:**

### **Ingredientes:**

- 200 g de azúcar glass
- 3 claras de huevo
- Ralladura de 1 limón
- 250 g de coco rallado

### **Accesorios:**

- Mariposa

### **Preparación**

1. Pulverizar el azúcar, añadir la cáscara de limón, 30 segundos, Velocidad 5 y 10. Sacar y reservar.
2. Poner la mariposa, añadir las claras, 3 minutos a Velocidad 4.
3. Terminado el tiempo, y a Velocidad 4, agregar por el bocal el azúcar con el limón y seguidamente, el coco.
4. Una vez mezclado, se quita la mariposa, se echa en un bol y se hacen bolitas y se aplastan.
5. Se colocan en una bandeja , con papel vegetal, se introducen en el horno, precalentado a 170°, durante 20 minutos, hasta que estén doradas