

## MACARRONES DE COCO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo coccion: 22 minutos

Tiempo en el refrigerador 10 minutos

Salen aprox. 16 macarrones



### Ingredientes

- 1 taza de coco finamente rallado sin azúcar \*
- ½ taza de harina de almendras
- ¼ taza de miel de maple \*
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido, asegúrate de medirlo líquido
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ⅛ cucharadita de sal
- ¼ taza de chispas de chocolate + aceite de coco, opcional pero muy recomendados

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 300 °F (150 °C) y prepara una bandeja para hornear forrada con papel de hornear,
2. En un recipiente mediano combina el coco rallado sin azúcar, la harina de almendras, el jarabe de arce, el aceite de coco, la vainilla y la sal, mezcla bien.
3. Con una cuchara pequeña forma los macarrones y los vas colocando en la bandeja que tenías preparada.
4. Hornear durante 20-22 minutos. Retiralos del horno y dejarlos enfriar. Se endurecerán a medida que se enfríen, así que espera unos 15 minutos más o menos antes de servir o sumergir en chocolate.
5. Si vas a utilizar el chocolate, agrega las chispas de chocolate en un recipiente apto para microondas, calienta durante unos 30 segundos y revuelve. Si las chispas de chocolate no se derriten, calientálas durante otros 10 segundos más o menos. Si el chocolate parece demasiado espeso después de derretirse, puedes agregar una cucharadita de aceite de coco derretido para diluirlo y que esté suave.
6. Sumerge cada macarrón en el chocolate derretido y/o rocía el chocolate sobre cada macarrón..una delicia.
7. Coloca los macarrones en el refrigerador durante 5-10 minutos para permitir que el chocolate se endurezca. Guarda los macarrones sobrantes en el refrigerador y los tendrás listos para cualquier merienda o un antojo de algo dulce que tengas.

## Notas

\*El coco que utilices debe ser finamente cortado, si utilizas un coco muy grueso, no van a pegar los macarrones.

\*La miel de maple tiene que ser pura, no puede ser Jarabe para panqueques (Tipo Aunt Jemima). Si no tienes sirope de maple, utiliza miel de abejas, es un excelente sustituto.