

Sultanas

Ingredientes:

3 claras de huevo.

200 gr. de azúcar.

250 gr. de coco rallado.

cáscara de limón, (la parte amarilla)

Elaboración:

Se hace azúcar glass con el azúcar en 5-7-9, luego le añadimos la cáscara de limón, en 5-7-9, se saca y se reserva.

Se pone la mariposa en las cuchillas y se montan las claras durante 3 minutos en velocidad 3.

Por el bocal se le va echando el azúcar reservada y el coco, sin parar la maquina.

Se prepara una bandeja de horno con papel de horno, colocando las bolitas no muy juntas, ni muy grandes.

Y con ellas al horno a 170° durante 20 min. se dejan enfriar y luego se despegan.