

Macarrones de Coco y Chocolate

Hace 24 galletas

4 onzas. (113 gramos) de chocolate semi-amargo
2 2/3 (265 gramos) tazas de coco azucarado rallado *
2 claras de huevo grandes a temperatura ambiente - ligeramente batidas
1 cucharilla de extracto de vainilla
1 Cucharada de azúcar blanca
¼ de taza (30 gramos) cacao en polvo oscuro sin azúcar - cernida
¼ de taza (35 gramos) almendras finamente picadas

* Si usted no puede encontrar coco endulzado use coco sin azúcar con ½ taza de azúcar. No agregue la cucharada de azúcar

Calentar el horno a 325 ° F (163 C) y forre una bandeja de horno con papel pergamino o un tapete de silicona.

Derrita el chocolate en un recipiente sobre agua hirviendo o en el microondas. Si se utiliza el microondas, remueva cada 30 segundos y tenga cuidado de no quemarlo. Ponga el chocolate derretido a un lado y deje que se enfríe.

Coloque el coco, clara batida , vainilla, azúcar, cacao en polvo, el chocolate derretido frio y las almendras en un tazón. Mezclar con un tenedor o con las manos hasta que esté todo incorporado y recubierto.

Forme las galletas con dos cucharas chicas en la bandeja de horno. Ligeramente mójese las manos y forme las galletas en pequeños montículos. Trate de hacerlos todos del mismo tamaño.

Coloque la lata en el horno y gire a los 7 minutos. Las galletas llevaran entre 15 a 17 minutos para estar listas. Estarán listas cuando tengan una corteza en el exterior y estén todavía suaves al medio cuando las apriete.

Estas galletas tendrá una duración de alrededor de 5 días en un recipiente hermético. Se congelan muy bien.