

## **Magdalenas (Cupcakes) de Coco**

### ***Hace 18 Magdalenas***

½ taza (30 gramos) de coco rallado, endulzado  
1 ¾ tazas (210 gramos) de harina para todo uso  
2 cucharaditas (8 gramos) de polvo de hornear  
½ cucharadita (2.5 ml) de sal  
1 ½ taza (345 gramos) de mantequilla sin sal - ablandados  
1 1/3 tazas (270 gramos) de azúcar  
2 huevos grandes - temperatura ambiente  
2 claras de huevo - temperatura ambiente  
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla  
2/3 taza (165 gramos) de leche entera

Forre dos bandejas para magdalenas con 18 forros de papel. Calentar el horno a 350 grados F (176 C).

Coloque los copos de coco en una licuadora o procesador de alimentos y pulse hasta que quede finamente picado.

Colocar la harina, polvo de hornear, la sal y el coco procesado en un bol. Batir para mezclar bien. Dejar de lado.

Coloque la mantequilla y el azúcar en un bol y batir hasta que quede cremoso. Raspe los lados de su recipiente con una espátula y añadir los huevos. Batir hasta que esté bien mezclado. Añadir las claras de huevo y mezclar bien. Agregue la vainilla y mezclar bien.

Comience alternando la mezcla de harina con la leche. Comience con la harina y termine con la harina. Mezclar después de cada adición, pero no sobre mezcle.

Divida la masa en los moldes forrados. NO los llene completamente porque la masa crecerá cuando se cocine.

Coloque los moldes en el horno y hornear durante unos 20 minutos o hasta que un palito insertado salga limpio.

Retire las magdalenas del horno y deje que se enfríen por completo antes de que las bañe.

**PARA EL GLASEADO:**

1-14 oz. (403 ml) lata de leche de coco sin azúcar

½ taza (115 gramos) de mantequilla sin sal - ablandada

una pizca de sal

1 cucharadita (5 ml) de vainilla

2 a 3 tazas (320 a 480 gramos) de azúcar glas o impalpable o molida  
copos de coco endulzadas

Forrar un colador grande con dos capas de gasa y coloque sobre un bol. Verter la leche de coco en el colador y dejar que cuele durante unas dos horas hasta que tenga una crema espesa. Tendrá aproximadamente una cucharada llena.

Coloque la mantequilla en un bol y bata hasta tener una crema. Añadir la pizca de sal, la vainilla y la crema de coco y bata hasta que esté bien mezclado.

Cierna dos tazas de azúcar sobre la mantequilla y bata durante un par de minutos. Pruebe para ver si quiere mas dulce. Si es así agregue hasta una taza mas. Cuanto más azúcar se agrega más grueso será su baño.

Bañe los pastelitos y cubra la parte superior con coco rallado. Disfrute!

**©The Frugal Chef 2016**