

Madalenas de leche condensada y coco

INGREDIENTES

- 125 g de coco rallado
- 300 g de leche condensada
- 1 huevo

ELABORACIÓN

En un bol amplio ponemos la leche condensada y el coco rallado.

Mezclamos bien hasta que los dos ingredientes queden integrados. Nos quedará una masa densa y pegajosa. Una vez que el coco y la leche condensada estén bien mezclados, añadimos el huevo batido..... y mezclamos bien para integrar los tres ingredientes.

Colocamos unas cápsulas de papel (especiales para magdalenas) dentro de un molde (también especial para hornear magdalenas). También podéis utilizar moldes de silicona o flaneras individuales.

Distribuimos la masa, de los pasteles de coco y leche condensada, en las capsulas para magdalenas..... y llevamos al horno, precalentado a 180° C, durante 15 – 20 minutos, o hasta que veamos que los pastelillos estén bien dorados.

Sacamos los pasteles del molde y los dejamos enfriar sobre una rejilla, hasta la hora de comerlos.