



## PANQUECITOS DE COCO Y RON

### Ingredientes:

200 g de mantequilla, en cubos  
1 taza de azúcar  
5 huevos  
¼ de taza de ron (60ml)  
2 tazas de harina de trigo  
1 cucharada de polvo para hornear  
100 g de coco, rallado  
Molde para mantecadas  
Capacillos

Horno Precaentado a 200°C

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar, agrega los huevos uno a uno y el ron agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, el coco e integra por completo.
2. Vierte la mezcla sobre los capacillos hasta llenarlos  $\frac{3}{4}$  partes. Hornea por 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno y deja enfriar.
3. Desmolda y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6