



COSTALITOS DE PLATANO Y COCO

Ingredientes:

2 plátanos machos maduros, rebanados y fritos

100 g de coco, rallado

1 taza de Chocolate ABUELITA granulado

20 tortillas de harina

1 huevo ligeramente batido

100 g de azúcar mezclada con 50 g de canela molida

Aceite para freír

Procedimiento:

1. Fríe los plátanos en aceite bien caliente, retira del fuego ya que estén bien dorados y escúrrelos en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
2. Mezcla con el coco rallado y el Chocolate ABUELITA granulado. Reserva.
3. Calienta una tortilla de harina, humedece las orillas con huevo batido ligeramente y pon una cucharada del relleno dobla en forma de costalitos presionando las orillas. Fríe en aceite caliente y retira cuando empiecen a dorarse pásalas a un papel absorbente y espolvorea con azúcar mezclada con canela. Ofrece de inmediato

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6