



Atelier de Cocina

DACQUOISE DE COCO

Ingredientes:

300 g (12 unidades) de claras
100 g de azúcar

170 g de almendra molida
130 g de coco rallado
270 g de azúcar glass

Elaboración:

Montar las claras con el azúcar a punto de nieve.

Tamizar la almendra molida y el azúcar glass y añadir el coco rallado.

Mezclar con las claras y el azúcar montados.

Tirar con la manga o extender, con 1 cm de grosor, sobre silpats o papel de hornear.

Cocer a 170 °C durante 35 - 40 minutos.

Montaje o presentación:

Para utilizar como base de postres, tartas y semifríos.

Ejemplo: Dama Blanca