

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Se pasaron estas galletas!!!!!! Que ricas son, deliciosas de verdad, se los prometo!!!!  
Una receta bien rápida y con ingredientes simples y fáciles de encontrar.

El queso crema le da a esta receta una consistencia perfecta y el coco un sabor ideal.  
Que mejor que una colación hecha en casa, los niños se las devoraron y el olor a galleta en el horno dejó la casa pasada a cariño!!!

Les recomiendo comprar la cuchara para galletas, es una cuchara para helados pero más chica, así uno las hace en un segundo y quedan todas del mismo porte, se ven muy lindas! Estas cucharas las venden en todas las casas de repostería.

Unas galletas deliciosas que no van a poder parar de comer. A cocinar para alegrar corazones!!!

## Galletas de Coco y Queso Crema

### Receta

6 onzas de queso crema, temperatura ambiente

3/4 taza de mantequilla, temperatura ambiente

1 taza de azúcar rubia

1/2 taza de azúcar granulada

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

2-1/4 tazas de harina sin polvos

2 tazas de coco rallado

Precalentar el horno a 180 ° C, preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol batir con batidora el queso crema y la mantequilla a velocidad media hasta que estén combinados y suaves. Agregue los azúcares y mezclar por un minuto adicional. Agregar la vainilla, la sal y el bicarbonato de sodio y continuar mezclando hasta que quede suave, raspando los lados del bol según sea necesario. Apagar la batidora incorporar la harina hasta que se haya combinado. Finalmente agregar el coco, hasta distribuirlo uniformemente en la masa. Usando una cucharada para helados, formar las galletas y ponerlas en la bandeja para hornear preparada. Hornee durante 10-12 minutos, o hasta que las galletas estén doradas en los bordes. Dejar que las galletas se enfríen en la bandeja para hornear durante 3-4 minutos y luego transfíralas a una rejilla para que se enfríen completamente.