

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amaretti al cocco e cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 160 g di zucchero semolato
- 100 g di mandorle tostate e tritate finemente
- 100 g di cocco grattugiato
- un pizzico di sale
- un pizzico di zenzero macinato
- la buccia di 1/2 arancia grattugiata
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- 2 albumi di uova grandi (o 3 se più piccole).

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti secchi ed amalgamateli con gli albumi delle uova.

Con le mani umide, ricavate delle palline grandi come delle noci.

Disponetele su una teglia coperta con carta forno e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

Questi biscotti, sono ancora più buoni il giorno successivo, quando l'umidità si redistribuisce in tutto il biscotto e gli rende una omogenea morbidezza.