

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bacetti al cocco e Nutella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

COCCO DISIDRATATO 250 gr

ZUCCHERO A VELO 250 gr

ALBUME 3

SALE 1 pizzico

NUTELLA

Avete stravoglia di un biscotto veloce e golosissimo? Ecco un'idea: i bacetti al cocco e Nutella.

Provate anche le [palline al cocco e Nutella](#), facili e veloci!

# PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare tutti gli ingredienti e riporre in frigo per mezz'ora.  
Fare delle palline e incidere una fossetta nel mezzo (io uso la punta del cucchiaino di legno) e infornare a 180 gradi fino a doratura circa 15 minuti. Sforarli e cospargere con zucchero a velo quindi riempire la fossetta con poca Nutella.

