

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cioccolato e cocco

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 100

COCCO DISIDRATATO 200 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

AROMA VANIGLIA cucchiaino - 1

ALBUME 2

BURRO 50 gr

PREPARAZIONE



2 In una casseruola sciogliere a bagnomaria il burro con il cioccolato.



3 Nel mixer montare a neve l'albume e aggiungere lo zucchero.



4 Mescolare e versate la crema di cioccolato e burro.



5 Aggiungete il cocco e mescolare bene il composto.



6 Versate il composto in una sacca da pasticceria senza becuccio.



7 Foderate una placca da forno con carta forno e formate i biscotti.

Infornate a 180°C per 15 minuti.

