

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al cocco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO

---



I deliziosi **biscotti al cocco** sono delle prelibatezze **dolci** che non ti lasceranno indifferente. La loro **preparazione è un gioco da ragazzi**, e l'aroma avvolgente li rende assolutamente irresistibili! In questa **straordinaria ricetta**, siamo partiti da una **base tradizionale di frolla** e l'abbiamo elevata a nuove vette di sapore, aggiungendo la **nota esotica tipica del cocco**. Oltre al **sapore straordinario**, questo impasto si presta ad essere modellato a tuo piacimento, che si tratti di **piccoli bocconcini tondi** o di **ciambelle, cuoricini o stelline**, la scelta è tua.

**Cosa c'è di meglio che condividere queste prelibatezze fatte in casa con la tua famiglia?**

Sii pronto a deliziare i tuoi cari con questi **biscotti al cocco deliziosi**, segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per riprodurli perfettamente! **Buon divertimento e buon appetito!**

Se ti piacciono i [biscotti fatti in casa](#), devi provare anche queste ricette:

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

[Biscotti al vino](#)

[Biscotti semplici di frolla](#)

[Cookies con arachidi](#)

## INGREDIENTI

FARINA 200 gr

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 60 gr

COCCO RAPÈ 60 gr

UOVO 1

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 8 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i biscotti al cocco, per prima cosa versa la farina sul piano di lavoro, aggiungi il burro a pezzettini e pizzicalo con le dita. Amalgama il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso.





- 2** Unisci lo zucchero e il lievito e continua a mescolare gli ingredienti. Forma un cratere al centro e aggiungi l'uovo sbattuto e 50g. di cocco rapè.





**3** Impasta con le mani fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Forma un panetto e lascia riposare in frigo per almeno 30 minuti, avvolto nella pellicola.

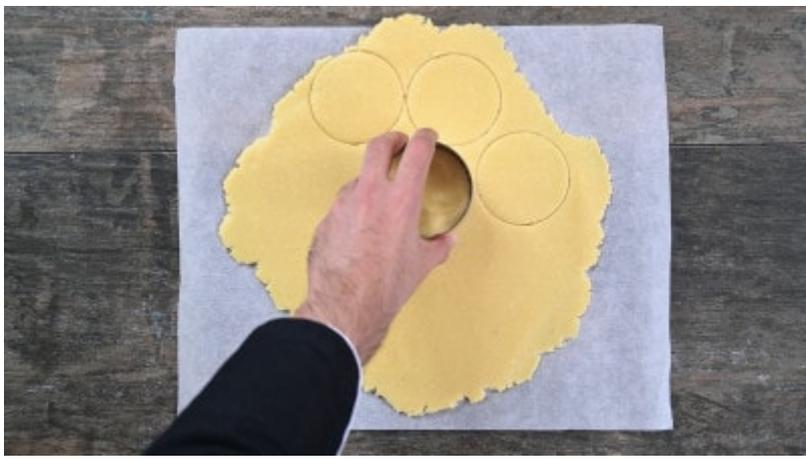




- 4 Trascorso questo tempo, stendi l'impasto tra due fogli di carta forno fino ad uno spessore di circa 2-3 mm.



- 5 Ritaglia i biscotti con un coppapasta del diametro di 6 cm.



**6** Cospargi con il restante cocco rapè e cuoci in forno statico a 180°C per 15 minuti fino a doratura.



