

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco di mariokart

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ALBUMI 140 gr

ZUCCHERO A VELO 200 gr

FARINA DI COCCO 300 gr

PREPARAZIONE

- 1** Nella planetaria montare gli albumi con lo zucchero fino ad avere un composto sostenuto.



2 Unite il cocco e mescolare delicatamente con una spatola.



3 Trasferite il composto in una sacca da pasticceria e formare i biscotti sopra una placca foderata di carta forno.



4 Infornate a 200°C per 15 minuti.

