

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ricetta dei biscotti al cocco

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

SALE 1 pizzico

LATTE mezzo bicchiere -

OLIO 2 cucchiaini da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

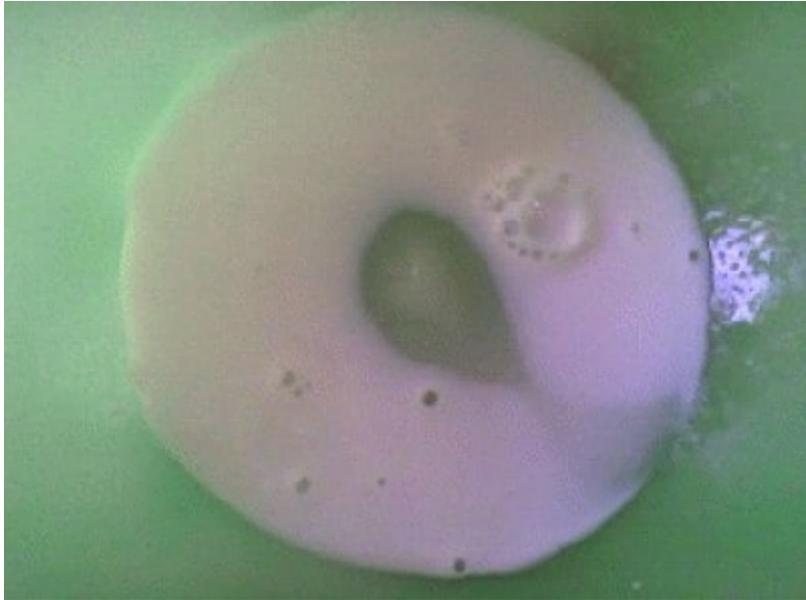
FARINA DI COCCO 200 gr

VASETTO DI YOGURT 1

Se cerchi una **ricetta dei biscotti al cocco**, facile e veloce eccola! Ci è stata lasciata da una nostra aiutante sul forum e ci è piaciuta tanto per la sua semplicità! Provate questa versione che ben si presata ad essere elaborata anche da chi non è un provetto pasticciere. Questi dolcetti al cocco sono buonissimi e sono perfetti da abbinare al thè delle cinque, oppure ancora per tutte le pause golose. Oltre che buoni e fragranti, questi biscotti sono belli da vedere e potrebbero essere anche un regalino perfetto per una persona cara. Se cerchi altre ricette col cocco, puoi provare anche ad abbinarlo con i [gamberi](#) per un piatto davvero particolare!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta dei biscotti al cocco, in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti unendo la farina a cucchiariate.





**2** Con l'impasto ottenuto formate delle palline e disponete in una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 180°C per circa 10 minuti, devono diventare dorate.





# CONSIGLIO

**Potrei farli con lo zucchero di canna?**

Certo, avranno un colore più scuro ma saranno ugualmente ottimi!

**E se volessi conservarli?**

Puoi metterli in una scatola di latta per 10 giorni al massimo.

**Si sono scuriti molto, cosa posso fare?**

Ogni forno è a sé stante quindi prova a diminuire la temperatura di qualche grado.