

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

140 g di albumi

200 g di zucchero

300 g di scaglie di cocco disidratato

scaglie di cioccolato (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Montare l'albume con lo zucchero fino a che il composto risulti ben gonfio.



2 Incorporare le scaglie di cocco.



3 Fare dei dischetti con la sac à poche (o con un cucchiaino) e infornare a 200°C per circa 10-15 minuti.



NOTE

Ricetta ottima per riciclare gli albumi rimasti da precedenti preparazioni.