

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 180 g di zucchero
- 2 uova
- 250 g di noce di cocco grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Montate bene le uova con lo zucchero fino a quando diventano bianchi e spumosi. Poi incorporate, mescolando bene, la noce di cocco grattugiata.
- 2 Foderate la placca da pasticceria con la carta da forno e adagiatevi sopra delle palline di pasta alla noce di cocco che avete fatto aiutandovi con un cucchiaino, dando poi loro la forma di una piramide. Infornate a 170 gradi per circa 15 minuti e al termine della cottura staccate delicatamente i dolcetti dalla carta aiutandovi con la lama di una spatola di metallo e fate raffreddare.