

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di cocco e manioca

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di manioca
- 200 g di zucchero granulare
- 1/2 cucchiaino di vaniglia
- 1 tazza di noce di cocco appena grattugiata
al vapore miscelata con 1 cucchiaino di sale
- 100 cc di acqua
- colorante alimentare

PREPARAZIONE

1 Mettete in una casseruola lo zucchero e la vaniglia con l'acqua e portate ad ebollizione. Cuocete al vapore la manioca fino a che diventi tenera, quindi sbucciatela e schiacciatela quando è ancora calda ed incorporate il composto d'acqua e zucchero e il colorante alimentare (del colore che più vi piace) e miscelate bene. Usate un tritacarne per dar forma al composto. Quindi mettete i biscotti su di un piatto da portata e cospargete con della noce di cocco grattugiata. Servite a temperatura ambiente o dopo aver tenuto il piatto in frigorifero per 1 ora.