

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di cocco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 12 cucchiai di farina
- 6 cucchiai di zucchero
- 3 cucchiai di margarina
- 6 cucchiai di polpa di cocco grattugiata
- 2 cucchiai di latte
- 2 uova
- 1 cucchiaino di lievito in polvere.

PREPARAZIONE

1 Lavorare bene la margarina con lo zucchero, aggiungere i tuorli, gli albumi montati a neve e il latte.

Mmescolare bene e aggiungere gli altri ingredienti.

Impastare e ricavare dal preparato delle palline che andranno passate nello zucchero.

2 Adagiare sulla piastra del forno rivestita con carta da forno e cuocere a calore medio per

15 minuti.