

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti morbidi al cocco

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 75 gr

LIEVITO IN POLVERE 8 gr

SALE 1 pizzico

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 2

POLPA DI COCCO grattugiata - 160 gr

Biscotti morbidi al cocco o [plumcake](#) per fare una dolce merenda? Eh difficile scegliere, magari facciamoli entrambi! Iniziamo però da questa semplice ricetta che piacerà di certo a tutti: semplice nella preparazione vi darà grande soddisfazione, provatela!

Provate anche queste varianti:

[Dolcetti cocco e ricotta](#)

[Biscotti al cocco](#)

[Biscotti morbidi al cocco](#)

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i biscotti al cocco morbidi, scaldate il forno a 150°C in modalità ventilato.

Sbattete il burro e lo zucchero aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità fino a che non otterrete un composto cremoso. Se utilizzate una planetaria, azionatela a velocità 5.



2 Setacciate la farina, il lievito ed il sale in una ciotola.





- 3** Aggiungete le uova, continuando a sbattere a velocità 4 fino a che risulti amalgamato al resto.



- 4** Unite gli ingredienti secchi al composto di uova e burro in macchina, aggiungete il cocco grattugiato e lavorate l'impasto fino a che risulti ben amalgamato. Utilizzate l'impastatrice dotata di gancio a foglia a velocità 2.



5 Aiutandovi con un cucchiaino, prelevate una modesta quantità d'impasto modellatela a pallina ed adagiatela sulla teglia già imburrata o foderata con carta forno.

Procedete in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto distanziando i biscotti circa 5 cm l'uno dall'altro.





6 Se preferite potete utilizzare una sac à poche per modellare i biscotti, considerate che questi biscotti si appiattiranno in cottura, quindi non utilizzate una bocchetta particolarmente decorativa poichè il decoro non si manterrà in cottura.

Infornate fino a che risultino ben dorati, 10-15 minuti

Fate raffreddare i biscotti nelle teglie per circa 30 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Cosa posso aggiungere per renderli ancora più golosi?

Puoi fare una spolverata di zucchero a velo prima di servirli oppure aggiungere un po' di nutella in superficie.

Quanto tempo si conservano questi biscotti al cocco?

In un contenitore ermetico restano morbidi anche 5 giorni.

Adoro il cocco, altre idee dolci?

Puoi fare la [crostata al cocco](#) e il [ciambellone al cocco](#)