

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bocconcini profumati al cocco

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

MIELE DI ACACIA 100 gr

POLPA DI COCCO 100 gr

MAIZENA 50 gr

ALBUME 1

SALE 1 pizzico

Se avete l'esigenza e la voglia di allestire una bella tavola di dolci oppure solo semplicemente volete creare qualcosa di gustoso con le vostre mani, la ricetta dei bocconcini profumati al cocco è ciò che fa per voi. Una piccola pallina ma ricca di gusto sarà proprio una grande gioia per il palato e credeteci questi bon bon non sono mai abbastanza. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate ritrovare il tocco esotico nei dolci vi consigliamo anche una altra ricetta con il cocco: [banana bread](#) e cocco, un profumo delizioso invaderà la vostra cucina!

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei bocconcini profumati al cocco, sbattete a neve l'albume assieme al sale, quindi incorporate il miele. Continuate a battere il composto sino ad ottenere una crema leggera e spumosa.

Aggiungete la maizena e la polpa di cocco ed amalgamate il tutto.



**2** Formate con l'impasto delle palline e mettetele sulla teglia, infornate per 15 minuti a 150°C.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo posso conservare questi bocconcini profumati al cocco?**

Puoi conservarli per una settimana in una scatola per dolci.

**Ma che consistenza hanno?**

Sono molto morbidi in realtà, davvero ottimi.