

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bombette fritte al cocco

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI LIEVITAZIONE



Se anche voi non riuscite a resistere davanti a un bocconcino delizioso, magari dal gusto leggermente esotico, le bombette fritte al cocco sono proprio ciò che fa per voi. In effetti farle è semplicissimo, ma mangiarle ancora meno! Si tratta di una ricetta questa che vi farà fare un figurone con i vostri ospiti che stupirete con un piccolo ma intenso momento di piacere. Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che successo! Se amate i dolci al cocco, provate anche questa [crostata](#)!

### INGREDIENTI

400 ml di latte  
35 g di lievito di birra  
15 g di fiocchi di patate  
350 g di farina  
1 bustina di zucchero vanigliato  
125 g di zucchero  
60 g di farina di cocco  
abbondante olio di semi  
poco zucchero a velo.

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola versate il latte, il lievito e lo zucchero vanigliato mescolare fino a quando il lievito si sarà sciolto.



- 2 Unite lo zucchero, i fiocchi di patate, il cocco e continuate a mescolare per qualche minuto infine unite la farina.





- 3 Fate lievitare fino al raddoppio (per velocizzare potete mettere la ciotola con l'impasto nel forno a 30°C per 1 ora circa).





4 In una padella portate a temperatura l'olio.

Prelevate mezzo cucchiaino di impasto per volta e fate friggere.

#### Bombette fritte al cocco

Image not found or type unknown



5 Passate le bombette in poca farina di cocco.





6 Cospargete di zucchero a velo.



