

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brutti ma buoni al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBUMI 6
MANDORLE SGUSCIATE 250 gr
PISTACCHI SGUSCIATI 250 gr
ZUCCHERO 400 gr
VANILLINA 1 bustina
CANNELLA 1 pizzico
DATTERI 20
SPUMANTE 1 bicchierino
COCCO GRATTUGIATO poco -
MIELE 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzettini piccoli i datteri e tenerli in un bicchiere con dello spumante per circa un'ora.

Tostare in una padella le mandorle e i pistacchi e tritarli.



- 2 In una ciotola montare gli albumi a neve con le fruste elettriche e aggiungere le granelle lentamente.



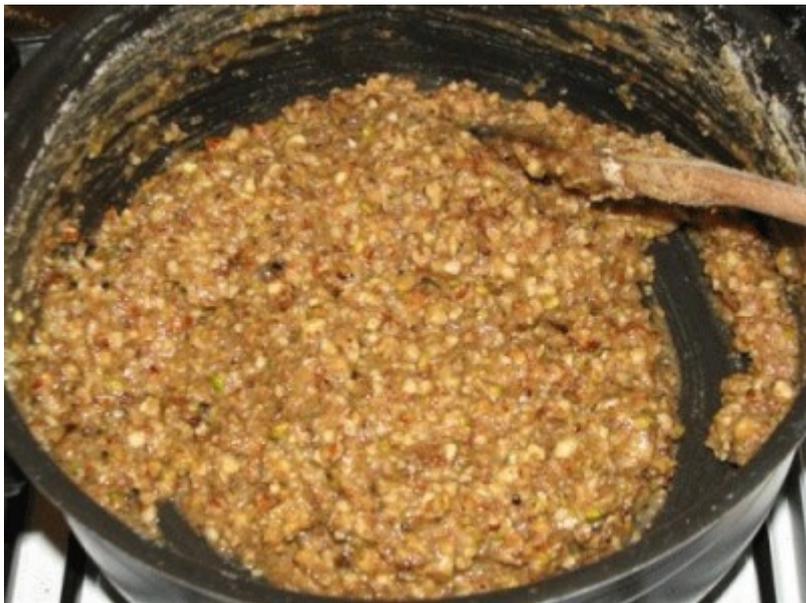
- 3 Unite lo zucchero, la vanillina e la cannella .

Mettete in una casseruola ed a fuoco basso fate cuocere.



4 Mescolare continuamente per circa 30 minuti.

Ecco il risultato.



5 A metà cottura aggiungete i datteri strizzati.

Appena il composto si sarà ristretto, fate dei mucchietti nella placca rivestita con la carta forno.



6 Infrnare a 140°C per circa 15 minuti oppure finchè non si saranno induriti.



7 Mescolare insieme 1 cucchiaio di acqua con il miele e spennellare i biscotti e passateli nel cocco.



Danita