

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti di cocco e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

cocco grattugiato
zucchero
ricotta (tutti in pari quantità)
cocco extra per guarnire.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Come prima cosa, mischiare insieme il cocco e lo zucchero.





3 Unire, quindi, la ricotta e lavorare bene il tutto fino ad avere un composto ben amalgamato.





4 a questo punto, con l'aiuto di un cucchiaino, prelevare un po' di impasto e formare delle palline che andranno poi rotolate in altro cocco grattugiato.



5 Mettere le palline a riposare in frigorifero per qualche ora.



NOTE

Varianti:- passarli nel cioccolato fondente fuso invece che nel cocco- aggiungere della granella di mandorle (dentro o fuori)- spolverata di cacao amaro (magari facendone metà e metà)