

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini di cocco e cioccolato bianco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



PER LA FROLLA

FARINA 450 gr

FARINA DI COCCO 50 gr

UOVA 1

TUORLI 2

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 250 gr

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

PER DECORARE

CIOCCOLATO BIANCO

FARINA DI COCCO

PREPARAZIONE

1 Mescolate il lievito con la farina e lo zucchero, aggiungete la farina di cocco.

Al centro fate la fontana e mettete il burro morbido, l'uovo e i tuorli, quindi impastare velocemente con le mani.

Stendete la pasta dello spessore di 2-3mm. con un mattarello e ricavatene dei biscotti della forma che preferite.



2 Distribuiteli sopra una placca da forno foderata da carta forno, quindi poneteli in frigorifero a raffreddare per 30 minuti.

Infornate a 180°C per 10 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.



3 Nel frattempo sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco.

Spennellate i biscotti con il cioccolato fuso e coprite con il cocco.

Lasciate solidificare.

