

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Macarons al cocco

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [16 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

ZUCCHERO 150 gr

COCCO DISIDRATATO 280 gr

ALBUME 2

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

Una ricetta di base dal sapore esotico: i macarons al cocco, da farcire con la crema che preferite, saranno perfetti come dolce a fine pasto...

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 160°C. Foderate una teglia da forno con della carta forno.

In una grande ciotola, riunite lo zucchero, il cocco grattugiato, gli albumi, la vaniglia (o la vanillina) ed il sale.



**2** Unsando le mani, amalgamate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formate dei mucchietti di impasto nella teglia con un cucchiaio distanziandoli di circa 3 cm l'uno dall'altro.



**3** Infornate per 16 - 17 minuti, girando la teglia a metà cottura per garantire una cottura uniforme a tutti i macarons.

Sfornateli e lasciateli freddare su di una griglia.