

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini al cocco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA DI COCCO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

ALBUMI 2

FARINA 2 cucchiari da tavola

LATTE 50 ml

PREPARAZIONE



2 Mettete nel robot lo zucchero e frullare fino ad avere una polvere.



3 Unite il cocco e l'albume.



4 E mescolare bene, aggiungete il latte.



5 Infine aggiungete la farina e mescolare.



6 Formate delle palline non troppo grossi e metteteli dentro delle pirottini di carta.



7 Infornate a 180°C per circa 25 minuti.



