

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticcini al cocco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA DI COCCO 200 gr
FARINA 00 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
MIELE 1 cucchiaio da tavola
MARGARINA 1 cucchiaio da tavola
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
UOVA 2
OSTIE circa - 40

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola mettete la farina di cocco.



3 Unite il miele.



4 La margarina e tutti gli altri ingredienti (tranne le ostie).



5 Mescolare con un cucchiaio poi continuate ad impastare con le mani.



6 Mettete le ostie sopra la placca foderata di carta forno.

Con il composto formate delle palline e mettetele sopra le ostie.



7 Infornate per 20 minuti circa.

Lasciateli riposare nella placca fino a raffreddamento.



