

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al cocco



I **biscotti al cocco** sono davvero una coccola golosa. Il loro profumo, il loro sapore, la loro consistenza, rendono questo dolcetto davvero irresistibile. E poi sono così talmente facili da fare che davvero non potrai rinunciare! Ecco come realizzarli e come farli buonissimi.

Quella che vi diamo qui è una ricetta semplicissima di quelle che riescono al primo colpo anche se non siete proprio degli esperti di dolci e torte fatte in casa.

I biscotti al cocco sono dei dolcetti perfetti in ogni momento della giornata, facili da fare e molto golosi sono ideali anche da servire ad un buffet di dolci. Si possono preparare anche con qualche giorno d'anticipo e poi portarli in tavola quando serve. Il loro profumo delizioso vi inebrierà i sensi e si diffonderà in tutta la casa. Conservati in una scatola di latta hanno una lunga vita ed è per questo che vi

consigliamo di metterli quantomeno in un contenitore con il coperchio che sigilli e non li faccia stare a contatto con l'aria e l'umidità.

Ma lo sapete che il cocco ha tantissime proprietà? Eh già, oltre ad essere un frutto esotico buonissimo è un grande alleato per la funzionalità del cervello. Inoltre questa pianta che ha avuto origine in Indonesia fa dei frutti molto ricchi di zinco, ferro, rame, fosforo e inoltre è ricca di molte vitamine del gruppo B. Poi ancora ha tanti amminoacidi e fibre. Visto che poi la metà della sua composizione è fatta di acqua, non bisogna demonizzarlo. Non è il cocco che ci farà mettere su chili! E' poi un ingrediente molto versatile perchè si può consumare tal quale, oppure sotto forma di farina (cocco rapè) o ancora berne l'acqua che ha anche molte proprietà antiossidanti.

Fare questi biscotti al cocco è davvero semplicissimo. Pochi ingredienti di uso comune li rendono speciali e golosissimi! Una ricetta questa adatta a tutti anche a chi non è molto sperto in cucina ma vuole cimentarsi con qualcosa di goloso. Senza alcun dubbio possiamo dire che i nostri biscotti al cocco risultano golosi per la colazione, magari tuffati nel latte freddo, ideali a merenda accanto al tè e irresistibili anche come spuntino notturno. Con la loro semplicità, il loro profumo, la loro consistenza conquisteranno tutti. Ci vogliono meno di 15 minuti per prepararli e molto meno per mangiarli!

Che ne dite di farne un po' in più e una volta

raffreddati metterli in comodi sacchetti per gli alimenti, legarli con un nastrino e regalarli ai vostri ospiti? Sono il regalo perfetto al termine di una festiciola con amici o in famiglia. Tutti amano i regali originali e hand made. Scopri i [dolci di Natale](#).

Questa è una versione base, potete infatti aggiungere gocce di cioccolato fondente o buccia di limone grattugiata. Se poi amate molto il suo sapore, ecco per voi altre ricette con il cocco, semplici ma gustose.

[gelato al cocco](#)

[dolcetti ricotta e cocco](#)

[crostata al cocco e datteri](#)

## INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 100 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 60 gr

COCCO RAPÈ 50 gr

LIEVITO VANIGLIATO 1 bustina

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER GUARNIRE

COCCO RAPÈ

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti al cocco per prima cosa amalgamate il burro fuso freddo con l'uovo quindi aggiungete lo zucchero il cocco rapè un pizzico di sale e la farina setacciata con il lievito. Formate un panetto e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola.









- 2 Stendete quindi l'impasto tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro e formate i biscotti con un coppapasta tondo delle dimensioni di circa 5 cm.





**3** Trasferite i biscotti su una teglia con la carta forno e cospargeteli con un pò di cocco rapè.



4 Cuocete per 10 minuti a 180C° statico fino a doratura.



