

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco veloci? Ti servono solo 2 ingredienti!

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER FARE I BISCOTTI AL COCCO VELOCI

BANANA polpa ben matura - 100 gr

COCCO RAPÈ 100 gr

Vuoi un [dolce](#) leggero e naturale? Prova i **biscotti al cocco con banana**. Con soli due ingredienti e una **cottura rapida**, puoi preparare **biscotti profumati e gustosi**.

COME FARE I BISCOTTI AL COCCO VELOCI

- 1** **Prepara l'impasto:** sbuccia la banana e mettila in una ciotola. Schiacciala con una forchetta fino a ottenere una purea liscia. Aggiungi il cocco rapè e mescola bene fino a

ottenere un composto omogeneo.



2 **Forma i biscotti:** preleva una piccola quantità di impasto e forma una pallina. Schiaccia leggermente con le mani per dare la forma ai biscotti. Disponili su una teglia foderata con carta forno.

Cottura: cuoci nel forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Controlla la doratura dopo 10 minuti, i biscotti non devono scurirsi troppo. Una volta cotti, lasciali raffreddare su una gratella.



BISCOTTI AL COCCO CON 2 INGREDIENTI: FACILI, VELOCI E SENZA

I biscotti al cocco con 2 ingredienti sono perfetti per chi desidera un dolce semplice e leggero. Preparati con cocco rapè e banana, sono **privi di farina e zucchero aggiunto**, ideali per una colazione sana o una merenda golosa. La loro consistenza morbida e il gusto naturalmente dolce li rendono irresistibili. **Inoltre, sono facilissimi da preparare: bastano 10 minuti e il forno farà il resto!**

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Banana matura: Usane una molto matura per un sapore più dolce e una consistenza perfetta.

Consistenza croccante: Se li vuoi più croccanti, appiattiscili di più prima di cuocerli.

Riduzione dello spreco: Questa ricetta è perfetta per utilizzare banane troppo mature!

Varianti: Aggiungi un cucchiaino di miele o decora con cioccolato fuso per una versione più golosa.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare i biscotti in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per un massimo di 4 giorni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Biscotti al cocco: la versione tradizionale.

Pancakes alla banana: perfetti per una colazione sana.

Torta di cioccolato senza farina: morbida e profumata.

Brownies al cioccolato: un dolce velocissimo!

Palline al cocco con nutella: Golosissimi, una tira l'altra.