

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al cocco

---

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO

---



I **biscotti al cocco** sono una di quelle prelibatezze semplici e golose che conquistano al primo morso. Questa **ricetta** parte da una frolla classica arricchita con cocco rapè, che dona un sapore esotico e una consistenza unica. Sono dei **biscotti al cocco veloci** da preparare, perfetti per una merenda improvvisata. Se ami questo gusto, puoi trovare anche la ricetta dei [Biscotti al cocco veloci](#) senza riposo. Il cocco è un ingrediente meraviglioso in pasticceria: è il protagonista di dolcetti senza cottura come le [Palline al cocco con Nutella](#), arricchisce dolci da colazione come i [Waffle al cocco](#)

e rende speciali torte importanti come la

[Cheesecake al cocco](#) o la [Torta soffice al cocco e mele](#).

## INGREDIENTI PER I BISCOTTI AL COCCO

FARINA 00 200 gr

BURRO FREDDO 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 60 gr

COCCO RAPÈ 60 gr

UOVO MEDIO 1

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

SALE FINO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER DECORARE I BISCOTTI

### AL COCCO

COCCO RAPÈ

## COME SI FANNO I BISCOTTI AL COCCO

**1** Per sporcare meno e lavorare meglio, ti consiglio di iniziare in una ciotola (o sul piano di lavoro come da tradizione). Versa la farina setacciata e il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.

Lavora velocemente con la punta delle dita, "pizzicando" il burro insieme alla farina. Devi ottenere un composto sgranato, simile alla sabbia bagnata. Non scaldare troppo il burro!



**2** Aggiungi ora lo zucchero, il lievito, il pizzico di sale e i 60g di cocco rapè. Mescola le polveri per distribuirle bene. Crea un buco al centro (la classica fontana) e rompi l'uovo.

Impasta velocemente con le mani, giusto il tempo di compattare gli ingredienti e formare una palla liscia e omogenea. La frolla non va lavorata troppo altrimenti diventa dura.

**Riposo:** Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo passaggio serve a far rassodare il burro e ti permetterà di tagliare biscotti perfetti.





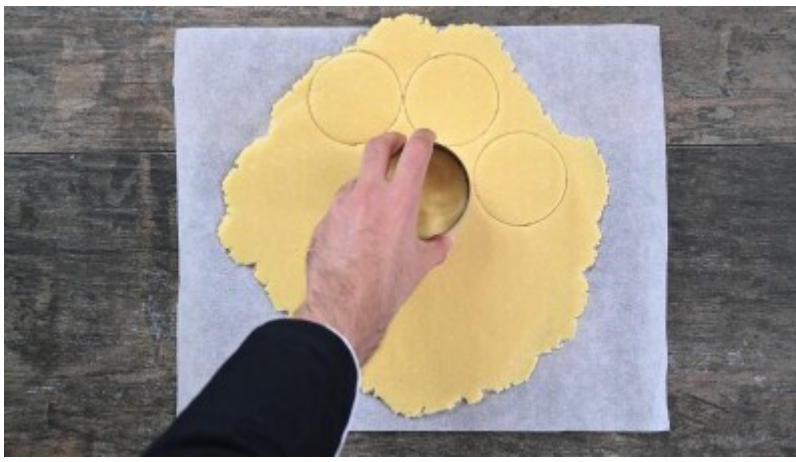


**3** Accendi il forno a 180°C (modalità statica).

**Prendi l'impasto dal frigo.** Il trucco per non usare troppa farina extra? Stendi l'impasto tra due fogli di carta forno! Usa il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 4-5 mm.

**Con il coppapasta (o la formina che hai scelto), ritaglia i tuoi biscotti.** Rimpasta i ritagli e ripeti fino a finire l'impasto.





- 4** Disponi i biscotti su una teglia foderata di carta forno, leggermente distanziati perché col lievito cresceranno un po'.

**Il tocco finale:** Spolvera la superficie di ogni biscotto con il cocco rapè extra che avevi tenuto da parte. Premi leggermente con il dito per far aderire il cocco all'impasto.

Inforna per circa 15 minuti.

Sfornali quando sono ben dorati in superficie.

**Attenzione:** appena usciti dal forno saranno morbidi, è normale! Diventeranno croccanti raffreddandosi sulla teglia.



## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Sostituisci la farina 00 con un preparato per frolle senza glutine, oppure con 100 g di farina di riso e 100 g di amido di mais.

**Versione senza lattosio:** Sostituisci il burro con 80 g di olio di cocco (per un sapore ancora più intenso) o con 100 g di margarina vegetale fredda.

**Versione light:** Per una versione più leggera, puoi sostituire il burro con 80 g di ricotta vaccina ben asciutta e utilizzare un dolcificante a ridotto contenuto calorico al posto dello zucchero.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il riposo in frigorifero è fondamentale. Non saltare questo passaggio: permette al burro di solidificarsi e all'impasto di non essere appiccicoso. Stenderlo tra due fogli di carta forno ti aiuterà a non aggiungere farina in eccesso.

**Lo sfizio in più:** Per una versione ancora più golosa, aggiungi all'impasto delle gocce di cioccolato fondente, oppure, una volta cotti e raffreddati, intingi metà biscotto nel cioccolato fuso.

**L'idea per i bambini:** Fai divertire i bambini usando delle formine per biscotti a tema animale o dei loro personaggi preferiti. Una volta cotti, possono decorarli con codette di cioccolato.

**Idea antispreco:** Se ti avanza del cocco rapè, tostalo per qualche minuto in una padella antiaderente. Diventerà dorato e ancora più profumato, perfetto da aggiungere a yogurt, macedonie o gelato.

## COME SI CONSERVANO I BISCOTTI AL COCCO

I biscotti al cocco si conservano perfettamente per una settimana (e anche più) in una scatola di latta o in un contenitore a chiusura ermetica, mantenendo tutta la loro fragranza.