

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al cioccolato e cocco

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PAVESINI 24
CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 50 gr
PANNA FRESCA 50 gr
CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 150 gr
OLIO DI SEMI 1 cucchiaio da tavola
COCCO RAPÈ 30 gr
FIOCCHI DI SALE

I biscottini al cioccolato e cocco sono una piacevolissima tentazione che unisce in un solo boccone le note calde del cacao e quelle esotiche del cocco. Questi dolcetti sono perfetti per accompagnare il thé ma anche dopo cena o perché no per fare un regalo handmade a chi si vuol bene. Provate questa ricetta dal risultato assicurato e vedrete che successo! Se amate poi il sapore del cocco, provate anche quest'altra ricetta: [banana bread](#) al cocco!

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare i biscottini al cioccolato e cocco, procedete nella seguente maniera: versate all'interno di un pentolino la panna, fatela scaldare brevemente, poi aggiungete nel pentolino insieme alla panna, il cioccolato fondente al 70% spezzettato grossolanamente. Con una frusta mescolate e fate in modo che il cioccolato si scioglia completamente e s'incorpori bene alla panna così da formare un unico composto, quindi mettete da parte.
- 2** In un'altro pentolino mettete a bagnomaria e fate sciogliere completamente il cioccolato extrafondente con l'olio di semi.
- 3** A questo punto non vi resta altro che farcire i biscottini. Prendete la metà dei pavesini e metteteli sopra una griglia. Farcite la metà dei pavesini, con la salsa al cioccolato extra fondente. Coprite tutti i pavesini con l'altra metà dei biscotti e, infine ricopriteli completamente con la salsa preparata con il cioccolato fondente al 70%.
- 4** Spolverate con il cocco rapè e con qualche fiocco di sale e servite.