

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolcetti ricotta e cocco

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 2 ORE IN FRIGORIFERO

---



I dolcetti ricotta e cocco sono delle piccole delizie, degli sfizi da preparare per allietare i vostri ospiti. Si preparano davvero in 5 minuti e poi li mettete in frigorifero a rassodarsi per almeno un paio d'ore, da questo capirete da voi che costituiscono anche un dolcetto furbo, da poter preparare anche con un bell'anticipo di tempo rispetto a quando li vorrete servire in tavola.

Questi dolcetti ricotta e cocco sono freschi e leggeri, ovviamente sono pensati soprattutto per gli amanti del cocco, ma se volete renderli ancora più golosi potete aromatizzare la ricotta con un cucchiaino di cacao amaro e ricavarne una versione

cioccolatosa.

Provate anche questi [dolci](#) al cocco:

[Biscotti al cocco](#)

[Biscotti morbidi al cocco](#)

[Crostata al cocco](#)

[Crostata di ricotta cocco e datteri](#)

## INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr

ZUCCHERO 250 gr

COCCO RAPÈ 250 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare questi dolcetti ricotta e cocco vi ci vorrà veramente pochissimo tempo e poche, pochissime mosse. Ovviamente le dosi indicate sono per realizzare dolcetti per circa quattro persone, se volete abbondare vi basterà aumentare le dosi che, per altro, sono molto semplici da ricalcolare poiché i tre ingredienti si utilizzano nella stessa medesima quantità.
- 2** Pesate la ricotta e trasferitela in una ciotola, noi amiamo utilizzare la ricotta di pecora che ha più sapore e una certa sapidità che anche nei dolci non guasta, anzi ne esalta il sapore. Se la vostra ricotta è particolarmente compatta vi consigliamo di setacciarla almeno una volta. Nel nostro caso non è stato necessario.
- 3** Aggiungete lo zucchero semolato alla ricotta, anche in questo caso le varianti sono molteplici, se volete dare un tocco ancora più esotico a questi dolcetti, potreste pensare di utilizzare dello zucchero di canna con le sue note di liquirizia e caramello.
- 4** Non vi resta che aggiungere anche il cocco e mescolate molto bene fino ad ottenere una sorta di pasta piuttosto soda e modellabile. A questo punto realizzate delle palline prelevando via via parti di impasto della grandezza di una noce. Anche in questo caso sta a voi scegliere la grandezza anche se vi consigliamo di non esagerare tanto con le

dimensioni, dovranno essere dei piccoli bocconcini golosi.

- 5 Riponete i dolcetti su di una placca da forno rivestita di carta forno oppure in un vassoio sempre rivestito con della carta oleata e riponeteli in frigorifero per almeno un paio d'ore prima di servirli in tavola.

Per rendere il tutto ancora più grazioso, prima di portarli in tavola, trasferite i dolcetti in pirottini di carta decorati.