

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Waffle al cocco

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **waffle al cocco** sono una variante deliziosa dei [waffle semplici](#), perfetti per la **colazione** o il **brunch**.

I waffle al cocco possono essere preparati con farina, **cocco grattugiato**, **yogurt di cocco** per ottenere un **sapore ricco** e una **consistenza morbida all'interno e croccante all'esterno**. Puoi servirli con sciroppo d'acero, frutta fresca, gelato o cioccolato per un tocco extra di dolcezza e gusto, oppure puoi semplicemente cospargere i waffle al cocco, ancora caldi, con zucchero di cocco.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani questi deliziosi **waffle al cocco**, la **colazione è importante** ed è prioritario renderla anche **golosa**, con la nostra ricetta hai

centrato in pieno l'obiettivo!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Waffle al latticello](#)

[Pancakes alla banana](#)

[Porridge](#)

[Canestrelli](#)

[Torta di rose](#)

INGREDIENTI

LATTE 180 ml

FARINA 00 130 gr

FARINA DI COCCO 40 gr

COCCO RAPÈ 20 gr

ZUCCHERO DI CANNA 60 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 20 gr

UOVA 2

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1

cucchiaino da tè

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i waffle al cocco per prima cosa separa i tuorli dagli albumi: metti i tuorli in una ciotola insieme ai due tipi di zucchero e lavora gli ingredienti con le fruste elettriche, fino a ottenere una crema soda.

Aggiungi il burro sciolto e mescola con una spatola per amalgamare il composto.





2 Mescola la farina 00, la farina di cocco, il lievito e il cocco rapè, poi unisci il mix di polveri al composto. Lavora il tutto con una spatola per formare un impasto dalla consistenza sabbiosa. Versa il latte e riprendi a mescolare fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi.





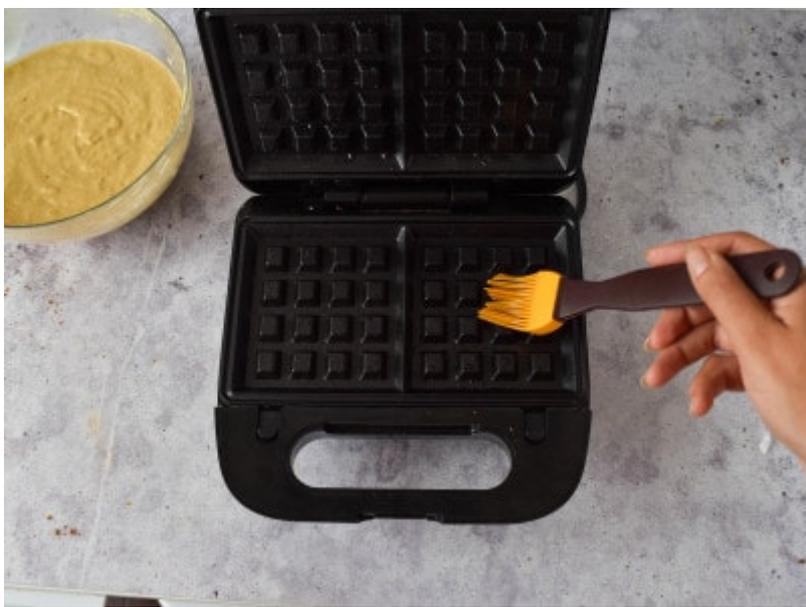
3 Monta a neve ben ferma gli albumi e uniscili al composto, incorporali con una spatola

facendo movimenti dal basso verso l'alto in modo da non smontare l'impasto.

Unghi leggermente di olio una piastra per waffle e versa un mestolo di composto per ogni scomparto, chiudi la macchina e lascia cuocere finché la superficie del waffle non diventerà dorata.

Servi i waffle al cocco spolverizzati con cocco rapé o zucchero di cocco a piacere.





CONSERVAZIONE

I waffle al cocco si conservano per massimo 2 giorni fuori dal frigo dentro un contenitore con coperchio.

Una volta cotti e fatti freddare si possono congelare separati da un foglio di carta forno negli appositi sacchetti.

CONSIGLIO

Puoi sostituire il latte con del latte vegetale; usando il latte di riso il sapore del cocco risalterà ancora di più.