

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amaretti al cocco e cacao

di: *Forchettina Irriverente*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

160 g di zucchero semolato  
100 g di mandorle tostate e tritate finemente  
100 g di cocco grattugiato  
un pizzico di sale  
un pizzico di zenzero macinato  
la buccia di 1/2 arancia grattugiata  
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere  
2 albumi di uova grandi (o 3 se più piccole).

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti secchi ed amalgamateli con gli albumi delle uova.

Con le mani umide, ricavate delle palline grandi come delle noci.

Disponetele su una teglia coperta con carta forno e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

Questi biscotti, sono ancora più buoni il giorno successivo, quando l'umidità si redistribuisce in tutto il biscotto e gli rende una omogenea morbidezza.