

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci di dama al cocco

di: *sweetAle*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 200 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino -

BURRO A PEZZETTI 150 gr

ZUCCHERO 70 gr

VANILLINA facoltativo - 1 bustina

UOVO 1

FARINA DI COCCO 1 cucchiaio da tavola

PER DECORARE

FARINA DI COCCO 50 gr

NUTELLA poca o cioccolato fondente o al latte. -

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina, il lievito, il burro, lo zucchero, la vanillina (facoltativo), l'uovo ed il cucchiaino di farina di cocco.
- 2 Prelevate parte dell'impasto e formate un rotolino.
- 3 Tagliate a pezzettini il rotolo.
- 4 Formate delle palline piccoline con i pezzettini di impasto.
- 5 Continuate in questo modo fino a quando non finite tutta la pasta.

Passate ogni pallina nella farina di cocco.

- 6 Sistematele in una placca da forno foderata di carta forno.
- 7 Infornate a 180°C per circa 10 minuti.
- 8 Sopra metà biscotti mettete un poco di nutella quindi accoppiate con le palline rimaste.