

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bastoncini di cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 3 tuorli
- 3 albumi
- 125 g di zucchero
- la scorza grattugiata e il succo di mezzo limone
- 60 g di semolino
- 30 g di mandorle tritate
- 2 chiare d'uovo
- 90 g di zucchero di canna grezzo
- 90 g di noce di cocco essicata.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendere una teglia e, foderare solo la base con carta da forno unta e scaldare il forno fino a 180° C.

In una casseruola mescolare il succo e la scorza di limone, lo zucchero, i rossi d'uovo.

Aggiungere le mandorle e il semolino.

In una ciotola montare a neve le chiare con una forchetta e aggiungere alla mistura della casseruola. Dopo aver versato nella teglia il tutto, prendere la ciotola e montare nuovamente 2 chiare a neve, aggiungerci la noce di cocco e lo zucchero di canna. Con un cucchiaino mettere sulla pasta nella teglia e modellare fino a copertura. Cuocere in forno per 35-40 minuti fintanto prenderà un bel colorito. Estrarlo dalla teglia e adagiarlo su un piatto da portata.

**2** Una volta tolta la carta e fatto raffreddare, tagliarlo a bastoncini e servire.