

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



I **biscotti al cocco** sono davvero una coccola golosa. Il loro profumo, il loro sapore, la loro consistenza, rendono questo dolcetto davvero irresistibile. E poi sono così talmente facili da fare che davvero non potrai rinunciare! Ecco come realizzarli e come farli buonissimi: seguite il passo passo del nostro mitico Ropa55, vedrete che meraviglia e sentirete che profumo riempirà la vostra cucina! Se ami particolarmente il sapore di questo frutto tropicale, ti invitiamo a provare anche la ricetta della [crostata al cocco](#): ottima!

INGREDIENTI

FARINA 180 gr

BURRO 100 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 60 gr

COCCO RAPÈ 50 gr

LIEVITO VANIGLIATO 8 gr

SALE 1 pizzico

LATTE INTERO

COCCO RAPÈ

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti al cocco per prima cosa amalgamate il burro fuso freddo con l'uovo quindi aggiungete lo zucchero il cocco rapè un pizzico di sale e la farina setacciata con il lievito. Formate un panetto e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola.
- 2 Stendete quindi l'impasto tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro e formate i biscotti con un coppapasta tondo delle dimensioni di circa 5 cm, trasferite i biscotti su una teglia con la carta forno e cospargeteli con un pò di cocco rapè. Cuocete per 10 minuti a 180C° statico fino a doratura.

CONSIGLIO