

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al Cocco Cuor di Amarena

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cerchi l'idea vincente per far felice il tuo o la tua partner i **biscotti al cocco cuor di amarena** sono proprio quelli che fanno al caso tuo! Facili, buoni e belli da vedere sono perfetti anche per fare un regalo speciale ad una persona che si vuol bene, come la mamma o la nonna! Ecco la ricetta per farli buonissimi e se ami alla follia questo ingrediente, prova anche la ricetta del [ciambellone al cocco](#): favoloso!

## INGREDIENTI

FARINA 230 gr  
FARINA DI COCCO 30 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 1  
BURRO 125 gr  
ZUCCHERO 70 gr  
VANIGLIA 1 bustina  
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè  
SALE 1 pizzico  
MARMELLATA DI AMARENE  
FIORI DI ZUCCHERO meglio a forma di cuore -

## PREPARAZIONE

1 Ecco il risultato finale dei biscottini al Cocco con Cuore di Amarena



2 Deliziosi biscottini



3 per vivere insieme dolci momenti..



4 Ottimi per l'occasione...  
per festeggiare S.Valentino





**5** Mettere nel robot, con la foglia, la farina miscelata con il lievito e il burro freddo e a pezzetti, cominciare ad impastare al minimo, far sabbare.

Aggiungere le uova, lo zucchero il pizzico di sale, la vaniglia e la farina di cocco, proseguire a velocità minima per 1 minuto, poi alzare a 2 fino ad amalgamare gli ingredienti, raccogliere l'impasto e formare una palla, coprire con pellicola e far riposare in frigo per 40/60 minuti.

Stendere l'impasto nello spessore di 1 cm. tagliare le formine a cuore, con lo stampino più piccolo formare il cuore centrale.

Mettere un pò di marmellata al centro e coprire con l'altro a forma di cuore.



6 Cuocere a 180° per 10/15 minuti circa.



7

Buon S. Valentino!!

Ciao alla prossima ricettina !

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche una frolla alla vaniglia?**

Certo che sì, verranno ottimi lo stesso!

**Per quanto tempo posso conservare questi biscotti?**

Per una settimana circa chiusi in una latta porta biscotti.

**Al posto dell'amarena cosa potrei mettere?**

Puoi utilizzare della semplice crema di nocciole che ci sta benissimo!