

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al cocco e avena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

- 125 g di farina
- 1/8 cucchiaino di sale
- 125 g di margarina
- 125 g di cocco grattugiato
- 150 g di avena
- 100 g di zucchero semolato
- 2 cucchiari di acqua fredda
- 1 cucchiaino di melassa leggera o 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio.

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 150°C ed imburrate due teglie da forno.

Miscelate in una ciotola capiente la farina ed il sale, quindi amalgamate la margarina tagliata a cubetti fino a che il composto risulti sbriciolato.

E' possibile eseguire questa operazione con una impastatrice.

Incorporate il cocco grattugiato, l'avena e lo zucchero.

A parte, miscelate la melassa o il miele con l'acqua ed il bicarbonato.

Incorporate la miscela di melassa e bicarbonato nell'impasto e continuate a lavorare il composto fino ad ottenere una massa piuttosto dura.

Schiacciate l'impasto per formare un disco, avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 30 minuti.

Stendete l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm e ricavatene dei dischi di 8 cm di diametro, aiutandovi con un coppa pasta o un bicchiere.

Raccogliete i ritagli di pasta, stendeteli nuovamente e ricavatene altri dischi, continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Usate una spatola per trasferire i biscotti nelle teglie già imburrate sistemandoli ad un centimetro di distanza l'uno dall'altro.

Infornate fino a che i biscotti siano giusto dorati sui bordi, circa 25-30 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate si ottengono 25 biscotti.

NOTE