

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al cocco e lime

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO*

---



## INGREDIENTI

330 g di farina  
1/2 cucchiaino di sale  
250 g di burro ammorbidito  
200 g di zucchero semolato  
2 uova leggermente sbattute  
scorza grattugiata di 1 lime  
1 cucchiaino di succo di lime  
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia  
1/2 cucchiaino di estratto di mandorle  
125 g di cocco grattugiata.

## PREPARAZIONE

1

Miscelate la farina ed il sale in una ciotola.

Sbattete il burro e lo zucchero con delle fruste elettriche ad alta velocità fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungete le uova, sbattendo giusto quel tanto per farle amalgamare.

Incorporate le scorze ed il succo di lime e gli estratti di vaniglia e mandorla.

Unite il composto agli ingredienti secchi, quindi aggiungete il cocco grattugiato ed impastate fino ad ottenere un impasto piuttosto duro.

Dividete a metà l'impasto ottenuto e formate due lunghi cilindri di 5 cm di diametro. Avvolgete ciascun cilindro nella pellicola trasparente, appiattiteli leggermente e riponeteli in frigorifero per almeno 30 minuti.

Scaldare il forno a 190°C ed imburrate tre teglie da forno.

Riprendete l'impasto, rimuovete la pellicola trasparente ed affettate i rotoli appiattiti in fette spesse 5 mm e trasferitele nelle teglie distanziandole di 2,5 cm l'una dall'altra.

Cospargete i biscotti con il cocco grattugiato rimanente e infornate fino a doratura, 10-12 minuti.

A cottura ultimata, trasferite i biscotti sulla griglia a raffreddare.

NOTE