

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di cocco

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

75g di margarina/burro  
250ml di acqua  
150g di farina setacciata  
100g di zucchero  
1/4 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di vaniglia  
6 uova  
450ml di santan (latte di cocco) denso da 1  
noce di cocco  
100g di uvetta  
la polpa di 1/2 noce di cocco giovane in  
pezzetti

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliete la margarina/burro in acqua, aggiungete la farina e miscelate fino a che diventi morbido. Aggiungete lo zucchero, il sale e la vaniglia. Quando la pastella è omogenea

togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Rompete le uova una alla volta nella pastella, sbattendo bene dopo ogni aggiunta.

Aggiungete il santan (latte di cocco) un po' alla volta e sbattete fino a che la pastella sia morbida.

Scaldate gli stampini, ungeteli con olio e riempiteli per 3/4 con l'impasto appena ottenuto.

Copriteli con i loro coperchi scaldati e cuocete fino a metà cottura. Togliete i coperchi e cuocete fino a che siano completamente cotti. Versate in superficie qualche uvetta e le scaglie di noce di cocco. Ricopriteli e continuate la cottura per altri 5 minuti circa.

Toglieteli dagli stampini e serviteli.