

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti morbidi al cocco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **40 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 75 gr

LIEVITO IN POLVERE 8 gr

SALE 1 pizzico

BURRO 100 gr

ZUCCHERO 125 gr

UOVA 2

POLPA DI COCCO grattugiata - 160 gr

Biscotti morbidi al cocco o [plumcake](#) per fare una dolce merenda? Eh difficile scegliere, magari facciamo entrambi! Iniziamo però da questa semplice ricetta che piacerà di certo a tutti: semplice nella preparazione vi darà grande soddisfazione, provatela!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i biscotti al cocco morbidi, scaldate il forno a 150°C in modalità ventilato.

Sbattete il burro e lo zucchero aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità fino a che non otterrete un composto cremoso. Se utilizzate una planetaria, azionatela a velocità 5.



2 Setacciate la farina, il lievito ed il sale in una ciotola.



3 Aggiungete le uova, continuando a sbattere a velocità 4 fino a che risulti amalgamato al

resto.



- 4** Unite gli ingredienti secchi al composto di uova e burro in macchina, aggiungete il cocco grattugiato e lavorate l'impasto fino a che risulti ben amalgamato. Utilizzate l'impastatrice dotata di gancio a foglia a velocità 2.





- 5** Aiutandovi con un cucchiaio, prelevate una modesta quantità d'impasto modellatela a pallina ed adagiatela sulla teglia già imburata o foderata con carta forno.

Procedete in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto distanziando i biscotti circa 5 cm l'uno dall'altro.



6 Se preferite potete utilizzare una sac à poche per modellare i biscotti, considerate che questi biscotti si appiattiranno in cottura, quindi non utilizzate una bocchetta particolarmente decorativa poichè il decoro non si manterrà in cottura.

Infornate fino a che risultino ben dorati, 10-15 minuti

Fate raffreddare i biscotti nelle teglie per circa 30 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia.



CONSIGLI E CURIOSITÀ