

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti al cocco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

300g zucchero
6 uova
300 g di cocco fresco grattugiato
olio
sale

PREPARAZIONE

1 Cuocere a bagnomaria lo zucchero, gli albumi e un pizzico di sale finché lo zucchero non sarà completamente sciolto, aggiungere il cocco e mescolare.

Ungere con olio la piastra del forno, allinearvi piccole quantità del composto ben distanziate fra loro (circa 40) e cuocere in forno a 180°C fino a quando saranno di colore dorato. Servire freddi.