

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti cocco e ricotta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di cocco grattugiato

250 g di zucchero semolato

250 g di ricotta.

PER GUARNIRE

cocco grattugiato.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare insieme il cocco e lo zucchero.

Unite la ricotta e lavorare bene il tutto fino ad avere un composto ben amalgamato.

A questo punto, con l'aiuto di un cucchiaino, prelevate un pò di impasto e fate delle palline che andrete poi a rotolare in altro cocco grattugiato.



3 Fate riposare in frigo almeno 2 ore.



NOTE

La dose di zucchero può essere ridotta a piacere. Alcune varianti a questi dolcetti possono essere:- passarli nel cioccolato fondente fuso invece che nel cocco;- aggiungere della granella di mandorle (dentro o fuori);- spolverizzare di cacao amaro (magari facendone metà con il cacao e metà con il cocco).