

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Biscottini al cocco

Staff · Saturday, August 8th, 2009

### Ingredienti:

- 200 gr di cocco disidratato
- 180/200 gr di zucchero
- 4 albumi (se sono uova piccole)

### Procedimento:

Prepara una teglia con la carta da forno.

Impasta il cocco, lo zucchero e gli albumi.

(Se le uova sono grandi, provare prima con 2 albumi, se l'impasto risulta un pò secco, aggiungine un'altro).

Quando il tutto è ben amalgamato, (devi ottenere una consistenza nè asciutta nè liquida) con le mani bagnate dai la forma ai biscotti e posarli sulla carta da forno, nella teglia.

(Consiglio: disponili a distanza l'uno dall'altro perchè nel forno crescono un pò.)

Infornali a 180° per circa 20 min.

Se però i biscottini prima del tempo di cottura sono già dorati, spegnere il forno e farli raffreddare.

Otterrai dei biscottini croccanti all'esterno ma dal cuore tenero!!!

Volendo si può aggiungere un delle gocce di cioccolata all'impasto.

Provare per credere.

This entry was posted on Saturday, August 8th, 2009 at 2:48 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Località](#), [Piatti](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

