

Ricette a quadretti

Biscottini al cocco



Mi sembra un po' strano postare questa ricetta perchè non vado matta per il **cocco** e, in genere, non cucino cose che poi non amo mangiare.

Stavolta però faccio un'eccezione perchè questi biscottini sono **super veloci** da fare, carini da offrire all'ora della **merenda** e, soprattutto, permettono di utilizzare gli **albumi** avanzati da un'altro dolce (in questo caso dalla crema pasticcera)!

N. porzioni: 5

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 90 gr farina di cocco + 1 cucchiaino per decorare
- 90 gr mandorle macinate
- 110 gr zucchero di canna bianco
- 2 albumi

Istruzioni

1. Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un composto piuttosto sodo ed omogeneo.
2. Prelevare dalla ciotola un pochino di impasto con le mani e formare delle palline grandi come una

noce.

3. Disporre le palline su una placca ricoperta di carta forno, distanziandole tra di loro.
4. Infornare a 180° per 13 minuti circa.
5. Far raffreddare e cospargere con la restante farina di cocco.

Varianti

La ricetta originaria prevedeva le noci al posto delle mandorle e lo zucchero semolato normale al posto di quellodi canna; io ho fatto queste variazioni in base a ciò che avevo disponibile in dispensa.