

Biscottini alla farina di cocco

Questi biscottini sono velocissimi da fare e hanno un intenso sapore di cocco e una consistenza croccante fuori e molto morbida dentro. Gli ingredienti si impastano in un attimo con le mani senza usare mixer o fruste. Super Semplici.



Ingredienti (circa 30 biscotti):

- 3 uova intere
- 200 gr zucchero
- 70 gr farina
- 250 gr farina di cocco (cocco grattugiato)

Sbattere bene le uova intere con lo zucchero, aggiungere la farina e incorporare bene. Per ultimo, aggiungere il cocco grattugiato e amalgamare con le mani. Preparare una teglia ricoprendola di carta forno. Con le mani leggermente umide (che andranno sciacquate e inumidite poco ma spesso), formare con un po' di impasto delle piccole palline di circa 1,5cm di diametro. Disporre sulla teglia leggermente distanziate.



Ecco come si presentano una volta pronti per il forno (non preoccupatevi di schiacciare le palline, si appiattiranno

durante la cottura)

Cuocere in forno ventilato 15' a 180°. Lasciare raffreddare bene sulla teglia prima di rimuovere, per dare il tempo ai biscotti di compattarsi senza rompersi.

Si conservano preferibilmente dentro ad una scatola sigillata perchè tendono ad assorbire umidità.