

CIAMBELLINE AL COCCO

Ingredienti

- farina (150g)
- 4 uova
- mezzo limone
- zucchero (150g)
- zucchero a velo
- cocco (500g)

Come si prepara

Battete con una frusta i tuorli con lo zucchero, sino ad ottenere un composto chiaro e lucido, aggiungendo qualche goccia di succo di limone per far sciogliere meglio lo zucchero.

A parte, montate a neve gli albumi, quindi con delicatezza uniteli ai tuorli.

Ungete e infarinate una decina di formine da ciambella e riempitele con l'impasto.

Passate in forno già caldo a 170 gradi e cuocete per mezz'ora circa.

Lasciate raffreddare le ciambelline nel forno, quindi sfornatele e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

Tagliate infine delle fettine sottili di cocco e inseritele nel centro delle ciambelle.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tags

biscotti, pasticcini, Ciambelline al cocco, biscotti al cocco

