Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Dolcetti al cocco (classici)

Uova e latticini
Per utilizzare gli albumi avanzati
Biscotti
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per circa 20 pezzi:

- 2 albumi
- 150 g di zucchero a velo o zucchero bianco
- 1 CT di succo di limone
- 200 g di cocco rapè
- eventualmente cialde da forno rotonde

Preparazione:

Sbattete gli albumi a neve, aggiungete gradualmente lo zucchero e mescolate fino a ottenere una consistenza solida. Aggiungete il succo di limone e incorporate con cura il cocco rapè. Preriscaldate il forno a 150°C. Usate due cucchiaini per formare, con il composto, piccoli mucchietti e posateli su una teglia rivestita di carta da forno o su delle ostie. Fate cuocere i dolcetti al cocco in forno a 150°C per ca. mezz'ora. I biscotti non devono diventare troppo scuri e a cottura terminata devono essere ancora succosi. Lasciate raffreddare i dolcetti e, se non avete usato le cialde, rimuoveteli con cura dalla carta da forno.

Tempo di preparazione: ca. 50 minuti.

Suggerimento: se vi avanza un solo albume, è meglio utilizzarlo per fare delle uova strapazzate o aggiungerlo ad un uovo all'occhio di bue.