

---

## Qucina/dal mondoBiscotti al cocco

Author : Josie

Date : 22 gennaio 2014



Cari lettori e care lettrici,  
dopo il Natale è passata anche la Befana che si è portata con sé tutte le feste... ma non la nostra voglia di mangiare ancora qualcosa di semplice e gustoso!

La ricetta di oggi è dei biscotti delicati al cocco dal gusto esotico..

Li ho preparati per regalarli ad un caro amico che parte per il Portogallo.

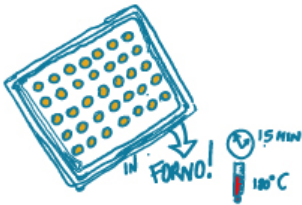
### ***Biscotti al cocco***

Ingredienti:

La difficoltà è media..



Riunite le tre farine in una ciotola, mettetevi al centro il burro a pezzetti, lo zucchero a velo e 2 tuorli. Impastate rapidamente e amalgamando bene gli ingredienti, quindi avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola trasparente per alimenti e fatelo riposare in frigorifero per un paio d'ore. Trascorso questo tempo, riprendete la pasta, formate dei cilindri del diametro di 4 cm circa, avvolgeteli nuovamente nella pellicola e lasciateli in frigo per altre 3 ore.



Togliete i cilindri dal frigorifero e dalla pellicola, rotolate ognuno di essi nello zucchero di canna e ricavate delle rondelle dello spessore di 1 cm, tagliandole regolarmente con un coltello molto affilato. Distribuite infine le rondelle sopra una teglia foderata da carta da forno infornate per circa 15 minuti nel forno preriscaldato a 180°.