

BISCOTTINI AL COCCO E CIOCCOLATO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 20 biscotti

- 4 albumi - 160 g di zucchero in polvere - 100 g di cioccolato fondente - 250 g di noce di cocco grattugiata - 1 pizzico di sale

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Inserire nel contenitore di metallo lo sbattitore per albumi, mettervi gli albumi con un pizzico di sale, togliere il tappo e avviare il programma ALBUMI A NEVE.

2. Quando gli albumi sono montati, aggiungere lo zucchero attraverso l'apertura del coperchio e riavviare il programma ALBUMI A NEVE per 1 minuto.

3. Versare gli albumi zuccherati in una terrina, aggiungere la noce di cocco e mescolare delicatamente con la spatola per amalgamarli fino ad ottenere un composto omogeneo.

4. Con due cucchiaini, formare dei mucchietti di pasta di 2-3 cm su una placca da forno ricoperta di un foglio di carta forno e infornare per 15 minuti. Nel frattempo, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria*.

5. Tirare fuori i biscotti, lasciarli raffreddare e immergere la base nel cioccolato fuso, lasciarli riposare per 1 ora in frigorifero.

