

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 cucchiai, 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.

© Fotografie Sandra Mahut © Hachette Livre (Marabout) 2016