

Dolcetti al Cocco – I dolci di Flavia

Ricettina veloce ideale per accompagnare il tè nelle uggiose giornate invernali. Sono dolcetti morbidi e con un cuore un po' umido che li rende molto golosi per fare la merenda pomeridiana.

Ingredienti:

2 uova

180g zucchero

175g farina di cocco

35g farina 00



Un bicchierino di marsala

Lavorazione:

Montate le uova con lo zucchero. Quindi incorporate la farina di cocco e la farina 00. Se vedete che l'impasto diventa troppo compatto, unite un bicchierino di marsala.

Create sulla leccarda del forno rivestita di carta forno delle cupolette. Con queste dosi a me vengono 12 dolcetti abbastanza grandini.

Cottura: 150 gradi per 15min

⚠attenzione però che se riducete le dimensioni potrebbero

volerci meno minuti! Inoltre se troppo cotti non risulteranno più belli morbidi e umidi dentro, ma al contrario saranno troppo asciutti!!!

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).