

BISCOTTI AL COCCO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di cioccolato fondente
- 2 albumi d'uovo
- 150 g di noce di cocco essiccata grattugiata
- 50 g di zucchero
- burro

Sciogliere il cioccolato con 1 cucchiaio di acqua.

Montare a neve fermissima gli albumi e unire poco alla volta la noce di cocco e lo zucchero.

Incorporare al composto il cioccolato facendolo colare poco alla volta e lavorare per 5'.

Foderare con carta da forno la placca, imburrarla leggermente e distribuirvi il composto a piccole cucchiaiate.

Cuocere per 10' a 240°C.