

Biscotti golosi al cocco

- Ingredienti per 6-8 bambini
- 300 gr. di farina di cocco
- 150 gr. di farina 00
- 4 uova
- 200 gr. di burro
- 250 gr. di zucchero
- Gocce di cioccolato q.b.

Rompiano le uova in una terrina e sbattiamole con le fruste elettriche, In un'altra terrina mescoliamo il burro ammorbidito e lo zucchero, quindi aggiungiamo le uova. Uniamo la farina 00 setacciata e poi quella di cocco. continuiamo a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciamo riposare l'impasto, quindi aggiungiamo le gocce di cioccolato e impastiamo con le mani, in modo che si distribuiscano omogeneamente. Formiamo delle palline e adagiamole sulla teglia rivestita di carta da forno, quindi mettiamo a cuocere per 30 minuti a 150 gradi. Sforriamo i biscotti e gustiamo.