

Dolcini al cocco



Ingredienti:

2 uova

180 g zucchero

50 g burro fuso

200 g farina di cocco

100 g farina 00

1 limone (solo la buccia grattugiata)

1/2 bustina lievito per i dolci

vaniglia

Mettete tutti gli ingredienti (mettete via prima 3 cucchiaini di farina di cocco) in una ciotola e amalgamateli bene, prima con un cucchiaino e poi con le mani, per ottenere un impasto morbido e omogeneo.



Con le mani formate delle palline della dimensione di una noce e poggiate nella teglia foderata con carta forno. Cuocete poche alla volta. La teglia va poggiate nella pentola in alluminio grande, con sotto delle formine monoporzione di crostatine.



Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola coperta con Magic Cooker sopra. Usate fiamma alta per 2 minuti, poi fiamma media 10 minuti.



Togliete la carta forno con i dolcetti, e mettete il prossimo giro su un'altra carta forno. In questo caso la pentola è già calda, allora usate fuoco medio per 10 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.