

### 95-Cocoretti (Cocosgebäck) del Belgio

Autore: Paolo

Ingredienti: 150 g. di cocco grattugiato, 2 albumi, 100 g. di zucchero  
2 cucchiaini di succo di limone

Montare gli albumi con poco zucchero (un cucchiaio, più o meno) a neve ferma e poi man mano aggiungere l'altro zucchero e il succo di limone. Incorporare poi il cocco grattugiato pian piano, mescolando dal basso verso l'alto per non far smontare gli albumi.

Con la sacca per dolci o col cucchiaio formare tante cupolette. Cuocere per tre quarti d'ora a 120° e poi lasciare nel forno a raffreddare con lo sportello socchiuso in modo da far uscire l'umidità

Provare questa ricetta anche aggiungendo poca farina o maizena (un cucchiaio)

Variante:

170 g di farina di cocco, 200g di zucchero, 40 g di farina 00,  
2 uova intere.

Montare in una terrina le uova con lo zucchero.

Aggiungere la farina di cocco e la farina 00. Amalgamare bene, fino ad ottenere un unico composto.

Ricoprire una teglia con della carta da forno, fare delle palline e porle sulla teglia, un po' distanziate le une dalle altre.

Lasciare in forno 15 minuti circa a 150°.