



BISCOTTI DI FROLLA AL COCCO SENZA LATTOSIO

Ingredienti

- 2 uova
- 250 g di farina 00
- 100 g di farina di cocco
- 120 g di zucchero
- 90-100 ml di olio di semi di girasole
- 1 bustina di vanillina
- cioccolato fondente q.b.

Il trucco

- Lasciate raffreddare bene i biscotti o il cioccolato si rovinerà

Preparazione

- In una ciotola mescolate le due farine
- Unite lo zucchero, le uova, la bustina di vanillina e l'olio e mescolate fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo
- Riponete l'impasto in frigo coperto da pellicola trasparente per circa 1 ora
- Stendete la pasta con il mattarello (circa 5 mm) e ricavate i cuori con le formine
- Ponete i fuori in una teglia coperta da carta da forno e riponete in frigo per 15 minuti
- Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 10-12 minuti (non devono colorirsi troppo)
- Sciogliete il cioccolato a bagnomaria (o in alternativa al microonde) e intingente metà biscotto
- Lasciate raffreddare sopra una griglia