

PASTICCIANDO SENZA FRONTIERE

ingredienti Cocadas



- 200 g farina di cocco essiccato
- 150 ml latte condensato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino essenza di vaniglia naturale
- q.b scaglie di cocco essiccato per decorare (a piacere)

procedimento

- Per prima cosa accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 170° con funzione statica.
- Sbattere leggermente l'uovo dentro ad una ciotola ben capiente, unendo l'estratto di vaniglia; aggiungere anche il latte condensato, sempre amalgamando.
- Unire poi la farina di cocco poco alla volta, mescolando sempre; il composto dovrà risultare ben sodo ma comunque malleabile, senza sbriciolarsi troppo (la ricetta originale prevedeva 250 g di farina di cocco, ma io ne ho utilizzati solo 200 g, altrimenti non sarei stata in grado di formare poi le palline).
- Con le mani umide, formare delle palline di impasto, a me ne sono venute circa una dozzina, grandi come una pallina da ping-pong; adagiarle su una teglia ricoperta di carta forno e decorarle con scaglie di cocco essiccate in superficie (a piacere, è facoltativo).
- Infornare e cuocere per circa 15 minuti, tenendole ben d'occhio; devono dorarsi ma non troppo, tendono a bruciarsi perciò per questo fare attenzione!
- Una volta cotte, sfornarle e lasciarle raffreddare completamente prima di toglierle dalla teglia.

