Tortine glassate al cocco

Pubblicato: 29-03-2019 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 100 gr. burro o margarina
- 150 gr. zucchero
- 2 uova intere e un tuorlo
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchierino di rum
- la scorza di 1 limone
- 1 bustina di lievito
- 300 gr. di farina

Per la glassa:

- 1 albume
- 60 gr. zucchero a velo
- 40 gr. farina di cocco

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta, per ultimo l'albume leggermente montato e incorporare la scorza di limone grattata.

Setacciare la farina con il lievito e un pizzico di sale. Incorporare la farina un poco alla volta alternandola con il latte e il rum.

Preparare la glassa montando a neve ben ferma l'albume con lo zucchero a velo, aggiungere la farina di cocco facendo attenzione a non smontare la meringa.

Mettere negli stampini una cucchiaiata di composto, e coprire con un poco di glassa.

Mettere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti o fino a quando con la prova stecchino saranno asciutti.

Spolverare con zucchero a velo.