Biscotti al cocco

Pubblicato: 24-04-2014 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 250 gr. farina di cocco
- 210 gr. zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 3 albumi

Preparazione:

Montare gli albumi a neve ben ferma, aggiungere lo zucchero, zucchero vanigliato e continuare a sbattere fino a quando si avrà un composto sodo.

Aggiungere la farina di cocco un poco alla volta per non smontare gli albumi.

Con un cucchiaio formare dei mucchietti in una placca da forno imburrata e infarinata.

Infornare a 200° per circa 10-15 minuti.