



Biscotti con olio di cocco e cioccolato fondente

Ingredienti:

Ingredienti per circa 15-18 biscotti

Tempo di preparazione: 20 minuti + tempo di cottura

Difficoltà: Facile

- Farina 190 g;
- Olio di Cocco Biologico Yes Organic 150 ml;
- Zucchero di canna 170 g;
- Vanillina ½ bustina;
- Lievito per dolci 1 cucchiaino;
- Sale fino q.b.
- Latte di cocco o altra bevanda vegetale q.b.;
- Gocce di Cioccolato Fondente;
- Cocco Rapè q.b.



Preparazione:

- Setacciare la farina all'interno di una ciotola, quindi unire sale e lievito e mescolare;
- Lavorare l'Olio di Cocco Biologico Yes Organic insieme allo zucchero di canna con delle fruste elettriche, fino ad ottenere un composto spumoso;
- Amalgamare il composto di olio di cocco e zucchero alle farine, quindi unire le gocce di cioccolato e il cocco rapè;
- Regolare l'umidità del composto, se necessario, con una cucchiainata di latte di cocco o altra bevanda vegetale;
- Formare delle palline direttamente in teglia e schiacciarle leggermente con le mani;
- Cuocere a 180° per circa 15 minuti e lasciar raffreddare completamente in teglia prima di staccarli.

