

Biscotti cioccolato e cocco

Ingrédients

- 200g di burro morbido
- 100g di zucchero muscovado
- 90g di zucchero grezzo
- 2 uova
- 125g di farina di cocco
- 2 cucchiaini di bicarbonato
- 300g di farina T55
- 285g di cioccolato fondente

Préparation

1. Dei biscotti, sempre una buona idea!
 2. Questi sono al cocco e cioccolato fondente, ma potete ovviamente farli al cioccolato al latte se preferite
- Materiale: Teglia perforata Ingredienti: Ho utilizzato la farina di cocco Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho utilizzato il cioccolato Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
 4. Mescolate il burro morbido con gli zuccheri.
 5. Aggiungete le uova, poi la farina di cocco.
 6. Infine, aggiungete la farina e il bicarbonato, e terminate con il cioccolato fondente tritato in pezzi.
 7. Formate delle sfere di , e mettetele in frigorifero per almeno 30 minuti.
 8. Infornate nel forno preriscaldato a 190°C, poi cuoceteli per 12 a 15 minuti a seconda della consistenza desiderata.
 9. Lasciateli raffreddare e indurire per qualche minuto, poi gustateli!