

Dolcetti al cocco

2 albumi
100 gr. farina di cocco
100 gr. zucchero

Si sbattono leggermente gli albumi con lo zucchero con una forchetta, si aggiunge il cocco amalgamando bene, si fanno dei mucchietti o delle quenelles e si mettono a cuocere sulla carta forno per 10 minuti a 150 gradi, si devono solo leggermente colorire.

Alcuni li ho cotti direttamente nelle scatoline di carta forno, sempre le stesse queste <http://www.origami-club.com/en/traditional/box1/box1/index.htm>, e anche quella rossa è sempre la stessa identica scatolina fatta con un tovagliolo di quelli che sono di carta ma sembrano di stoffa.

