

Cocada (Dolci)

Preparazione

La ricetta è messicana. Mettere il latte il cocco e lo zucchero, in una casseruola e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a fare amalgamare il composto. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 15 minuti. Aggiungere a filo i tuorli sbattendo costantemente. Quando gli ingredienti saranno ben mescolati rimettere il tutto sul fuoco e fare addensare. Depositare delle piccole quantità della pasta ottenuta, della grandezza opportuna per ottenere dei biscotti, su una lastra unta o carta da forno, quindi spolverare con le mandorle trite e mettere in forno a dorare. Facili e molto gustosi.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Cocco (5 Tazze Cocco Fresco Grattugiato Fine)

Latte

Zucchero

Tuorli d'uovo

Mandorle (tritate)