

Finger fragola



Cena con amici, che dolcino mi invento? Vorrei fare una cosa sfiziosa e anche poco impegnativa, ho un milioni di altre cose da preparare...

Mi servirebbe una cosa scenografica, ma veloce e soprattutto buona.

Ci sono! Biscottino al cocco con sopra un ciuffo di panna e sopra ancora una fettina di fragola che stemperi la dolcezza e mi pulisca la bocca!

Yeah, mi metto all'opera...

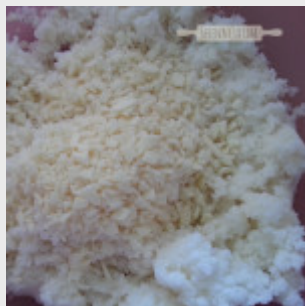
Ingredienti:

- Fragole
- Panna da montare

Per i biscotti:

- 180 gr di farina di cocco
- 120 gr di zucchero a velo
- 50 gr di granella di cioccolato bianco
- 2 albumi

Procedimento:



Parto dai biscottini al cocco, sono facilissimi ci vogliono 5 minuti per prepararli. Inserisco in una ciotola tutti gli ingredienti e amalgamo bene il tutto.

Con uno stampo, io ho usato uno per cake pops, ma andrebbe bene anche fare mezze palline con le mani, faccio delle mezzesfere che ripongo in teglia su un foglio di carta da forno.



In forno per 5 minuti a 210° a forno ventilato, li tolgo e li lascio riposare e raffreddare, diventeranno leggermente croccanti esternamente.

Passo a montare la panna e ad affettare le fragole, che ripongo tutto in frigo e appena prima di servire compongo il dolcetto.

Io ho fermato il tutto con uno stuzzicadenti anche perchè la mia cena era a tema stuzzichino.

Buonissimi e molto molto golosi! ☐

