



Piccoli dolcetti al cocco

Macaroon con Bevanda al Cocco Alpro

Preparazione

1. Accendi il forno a 180°C. In un pentolino unisci Bevanda al Cocco Alpro, l'amido di mais e lo sciroppo d'acero e scaldi a fuoco basso. Mescola finchè inizia ad addensarsi, saranno necessari circa 2 o 3 minuti. Togli dal fuoco.
2. Togli i semi dal baccello di vaniglia. Aggiungili al composto insieme al sale e al cocco grattugiato. Mescola finchè risulta ben amalgamato.
3. Metti un cucchiaino di preparato al cocco in un teglia rivestita di carta da forno. Cospargi con dell'altro cocco grattugiato.
4. Cuocere in forno per 10-15 minuti o fino a doratura.



10 pezzi



45min



Ingredienti

- - 250 ml Bevanda al Cocco Alpro
- - 300 g cocco grattugiato
- - 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- - 2 cucchiaino amido di mais
- - 1 baccello di vaniglia
- - ¼ cucchiaino di sale

Fatto con

Bevanda al Cocco Alpro

