



Frolla al cocco



[Zucchero di canna
ORO DEL TROPICO](#)



Difficoltà bassa



15 minuti

Ingredienti per la Frolla al cocco.

- 125 g Burro a temperatura ambiente
- 125 g Zucchero di canna ORO DEL TROPICO (ridotto in polvere)
- 25 g Uova (circa ½)
- 25 g Tuorlo (circa 1)
- 75 g Farina di cocco
- 250 g Farina "00" w 180
- 5 g Lievito per dolci
- 1 bacca Vaniglia
- 1 pizzico Sale

Procedimento



1. Passate lo zucchero al mixer fino a ridurlo a velo. Montate il burro morbido con lo zucchero ad una consistenza spumosa.



2. Aggiungete la bacca di vaniglia e le uova.



3. Per ultime incorporate la farina di cocco e la farina normale setacciata con il lievito.



4. Fate riposare l'impasto per 10 minuti e poi tiratelo ad uno spessore di circa 5 mm.



5. Ricavate delle mezzelune, posizionatele su una teglia ricoperta con carta forno e cuocetele in forno caldo a 180 °C per circa 15 minuti.