

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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 mezze lune, posizionatele su una teglia ricoperta con carta forno e cuocetele in forno caldo a 180 °C per circa 15 minuti.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED