

# BISCOTTI MERINGATI MANDORLA E COCCO

EVVIVA!!!! non avrei mai pensato di vincere un contest, partecipo a tanti perchè mi piace mettermi alla prova e spingermi al di là dei miei limiti.. provare, sperimentare.. sono davvero onorata di essere arrivata al terzo posto del contest di ELISA anche perchè a lei mi sono affezionata da subito, sarà il classico feeling che passa attraverso la rete.. grazie ancora cara!!!

Mi sono "guadagnata" il terzo posto nella categoria ricette vegetariane con questa ricetta

## TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

beh.. allora è il caso di festeggiare... ci vuole un piccolo momento di dolcezza...

mi sono, come al solito, avanzati degli albumi e sono lì lì per buttarli quando penso "ma ci sarà qualcosa di veloce che ci posso fare??" mi vengono in mente quei fantastici biscotti-pasticcini al cocco che mangiavo tanto tempo fa e sinceramente non ricordo nemmeno più come si chiamano, dove li prendevo.. va beh, non mi sono venuti come quelli che ricordo ma comunque buonissimi e velocissimi, ho fatto anche la versione con le mandorle che avevo visto tempo fa qui.. e ne ho preso ispirazione!!!



### **BISCOTTI MERINGATI**

per circa 30 biscottini

2 albumi

80 gr di zucchero

80 gr di farina di mandorle  
mandorle

80 gr di farina di cocco

Accendete il forno a 170°. Montate gli albumi con lo zucchero finchè otterrete una meringa dura e lucida. Dividete il composto a metà in uno aggiungete la farina di mandorle e nell'altra la farina di cocco. Ora create i biscotti con forma a piacere, io ho usato la sac a poche per quelli al cocco e invece quelli alle mandorle li ho formati usando due cucchiaini, tipo quenelle, su questi ultimi appoggiate una mandorla. Infornate per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare in modo che si rapprendano!

Sono talmente buoni che credo non butterò più albumi, devo provarli con le nocciole, le noci, i pistacchi...