

## Ricetta

### “ LE PRALINE AL COCCO ”

Indossare grembiulino da cuoco  
Preparare sul tavolo  
Cucchiaino di legno  
Un contenitore

#### Gli ingredienti:

100gr. RICOTTA  
80gr. ZUCCHERO  
80gr. COCCO  
25gr. CACAO



#### Procedimento

1 Lavate le mani

2 Unite lo zucchero al cacao, facendo attenzione a schiacciare con il dorso di un cucchiaino gli eventuali grumi di zucchero e cacao che si potrebbero formare.

3 Unite la ricotta e amalgamate bene l'impasto aiutandovi con un cucchiaino di legno.

4 Infine, aggiungete la farina di cocco lasciandone da parte qualche manciata per la decorazione finale.

*Siete pronti a sporcarvi le mani?*

5. Prendete una piccola quantità d'impasto e formate delle palline. Basta poggiare l'impasto sul palmo di una mano e lavorarle con il movimento rotatorio di una mano sull'altra.

*Voilà, le palline son fatte!*

6. Man mano che le formate, fatele rotolare sulla farina di cocco lasciata da parte in modo che l'impasto, color cioccolato, venga ricoperto di bianco.