

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.