



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Biscotto al Cocco

Hindistancevizli Kurabiye



2 uova  
1 bicchierino amido di mais  
2 bicchierini di zucchero a velo  
1 bicchierino di grattugiato di cocco  
Mezzo pacco di margherina  
Mezzo pacco di polvere lievitante (5 gr.)  
1 pacco di vaniglia  
3/1 cucchiaino di sale  
Abbastanza farina

# Un' uova, tuorlo d'un'uova margherina sciolta, zucchero a velo e sale si miscelano.

# Sopra s'aggiunge la farina finchè non si picica la mano. Poi si aggiungono polvere lievitante e vaniglia ppoi si fa un'impasto perfetto.

# Si prendono pezzi dall'impasto come grandezze di nocciola. Si fanno tuffarsi nell'albume duova a parte. Dopo aver tuffato nel cocco anche , si filano nel vasoio oliato.

# Si cucina nel forno riscaldato come rimane bianco.

**Nota:** Il forno se si accende duarnte dando la figura ai biscotti sarà ottima il calore.