

# Bocconcini Al Cocco

Tostare i pinoli sotto il grill per circa 1 minuto, rigirandoli di tanto in tanto. Mescolare la ricotta con lo zucchero e il cocco. Con il composto formare delle palline grandi come noci, passarle nei pinoli facendoli ben aderire e cospargerle di zucchero a velo. Disporre i bocconcini su 1 piatto da dessert e tenerli in fresco fino al momento di servire.

## Ingredienti

250 G Ricotta Di Pecora  
50 G Zucchero  
50 G Cocco Grattugiato  
80 G Pinoli  
1 Cucchiaino Zucchero A Velo

## Note

Preparazione: 20 minuti.