

# Dolci Al Cocco

Spaccate la noce di cocco avendo cura di conservare il liquido che contiene. Prelevate met? della polpa ed eliminate la pellicina marrone che la ricopre. Grattugiatela oppure frullatela con 2-3 cucchiari di liquido. Mettete lo zucchero in un pentolino e unitevi qualche goccia di succo di limone. Bagnate con una tazzina di acqua e portate a ebollizione a fuoco medio. Lasciate bollire per 2 o 3 minuti in modo da ottenere uno sciroppo denso, quindi fate raffreddare. Mescolate i tuorli con lo sciroppo di zucchero e unitevi la polpa di cocco ridotta in crema. Unite un po' di burro fuso e mescolate bene. Imburrate 8 piccoli stampi da bab? e riempiteli con il composto. Accendete il forno a 180 gradi e cuocete a bagnomaria i dolcetti per 35 minuti. Lasciateli raffreddare ed estraeteli dagli stampi. Serviteli tiepidi o freddi. Sono ottimi accompagnati con del cioccolato fondente sciolto in un po' d'acqua.

## Ingredienti

1 Noce Di Cocco Piccola  
180 G Zucchero  
20 G Burro  
4 Tuorli D'uovo  
Alcune Gocce Succo Di Limone

## Note

Luogo: Brasile. Preparazione: 20 minuti. Cottura: 40 minuti.