



Palline cocco e ricotta - [Visualizza sul sito di padellina](#)

Dessert - piccole dolcezze

La ricetta l'ho presa da www.cookaround

I miei ingredienti:

150 gr. ricotta fresca sgocciolata e passata al setaccio

150 gr. cocco disidratato e grattugiato

130-140 gr. zucchero Zefiro

cocco per cospargere

Ho seguito pari pari la preparazione della ricetta, consiglio di far riposare l'impasto un paio d'ore in frigo prima di modellare le palline così il cocco si ammorbidisce e tengono meglio. Appena pronte non mi soddisfacevano un granchè, ma con una giornata quasi intera di permanenza in frigo il gusto si è modificato decisamente in meglio.

Absolutamente da riprovare anche con qualche variante, magari se piace aggiungere una spruzzata di liquore o altra frutta secca, magari l'uvetta.

Ne conoscevo una variante con il mascarpone ma queste sono molto più leggere.

