Kokosbutterplätzchen, tartelline al cocco



Questi biscottini al burro sono in realtà una variante dei miei soliti biscottini al burro, sempre presenti nelle mie preparazioni natalizie.

La differenza principale, oltre che nell'impasto, è nel fatto che vengono cotti e proposti in piccole formine (*due centimetri e mezzo di diametro!*) di carta forno.

Per il resto, come tutti questi biscottini festivi, sono buonissimi! Credetemi, li ho dovuti nascondere per evitare che me li spazzolassero tutti!

A differenza di altri tipi di biscotti natalizi, questi vanno bene in qualunque stagione e la consistenza dell'impasto non richiede lavorazioni in locali a bassa temperatura come per alcune frolle.

E, se già i miei soliti biscottini al burro sono estremamente facili da preparare, oso dire che questi lo sono ancor più!

Quindi raccogliamo tutti gli ingredienti e cominciamo a impastare.

Ingredienti (per ca. 100 pezzi):

burro	g	250
zucchero grezzo	g	200
vaniglia	presa	2
farina 00	g	200
farina di cocco	g	175
stampini carta forno Ø cm 2.5	pz	100

Preparazione:

Impastare burro ammorbidito, zucchero, vaniglia e farina nella planetaria; quando il tutto è amalgamato proseguire con le mani sul piano di lavoro.

Lasciar riposare al fresco per non più di una mezz'ora (l'impasto non deve indurirsi) e poi cominciare a formare con le mani delle piccole palline (ca cm2.5 Ø)… da disporre via via dentro le formine di carta forno.

Lasciarle riposare al fresco per almeno mezz'ora e poi infornare i biscottini a 200° (forno statico) e cuocere per 10' – 12'.
Verso fine cottura i biscottini inizieranno a sedersi adattandosi allo stampino e prendendo finalmente la forma di piccole tortine incavate.

Et voilà, le tartelline al cocco son pronte!

Lasciarle raffreddare una mezza giornate e poi riporle in scatole di metallo chiuse fino al momento di gustarle o di utilizzarle per dei graditi sacchettini di biscotti da regalare ad amici e parenti.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questi biscottini si conservano bene in una scatola di metallo per almeno un paio di mesi.
- In questa preparazione è importante utilizzare lo zucchero grezzo invece che quello raffinato perché tende a non sciogliersi completamente in cottura dando così ai biscotti finiti una particolare consistenza *ruvida* e un delicato sapore di caramello.
- Variante mandorla e cannella: questa variante, altrettanto buona, segue le stesse procedure descritte sopra; il cocco andrà sostituito con le mandorle tritate finissime e la vaniglia con due o tre generose prese di cannella.
  I tempi di cottura sono gli stessi.