

# BISCOTTI ALLA RICOTTA COCCO E BANANA

Sono appena uscita da 3 giorni di full immersion nel mio tanto "amato" mal di testa, ho sempre dovuto convivere con questa "sofferenza" che però generalmente non durava più di un giorno ma ultimamente sto peggiorando, gli attacchi purtroppo si fanno più frequenti e anche più cattivi, ormai le medicine contano davvero poco e la puntura che faccio a volte non basta, e a sto punto quasi nemmeno due! Speriamo che l'ennesimo controllo stavolta mi porti ad un risultato!

In questi giorni quindi non sono nemmeno riuscita ad accendere il computer, mi perdonerete se non vi rispondo ai commenti ma in questo momento piuttosto preferisco passare direttamente dai vostri blog!

Oggi vi lascio questi morbidi e deliziosi biscottini, sono molto versatili io li ho fatti anche con il succo d'arancia e devo dire che non so quali siano i migliori! Io li ho "formati" con la sac à poche ma si possono fare dei mucchietti anche semplicemente con un cucchiaino.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

**BISCOTTI ALLA RICOTTA  
COCCO E BANANA**

per circa 30 pezzi

110 gr di burro freddo

130 gr di zucchero

1 uovo grande

150 gr di ricotta

80 gr di banana matura

150gr di farina

60 gr di farina di cocco

20 gr di granella di nocciole

1/2 cucchiaino abbondante di lievito per dolci

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1/2 cucchiaino raso di sale fino  
30 gr di gocce di cioccolato fondente



[ombellicodivenere.blogspot.it](http://ombellicodivenere.blogspot.it)

Lavorate il burro con lo zucchero finchè si sarà formata una crema, unite l'uovo e fatelo ben amalgamare. Aggiungete la ricotta e la banana tagliata a pezzi molto piccoli, mescolate velocemente. Unite la farina setacciata assieme al bicarbonato, il lievito e il sale, infine inserite nel composto la farina di cocco, la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.

Inserite tutto in un sac à poche con bocchetta a stella da 18mm e formate dei mucchietti non tanto larghi ma abbastanza

alti (questo perchè in cottura i biscotti tendono ad allargarsi e abbassarsi), mettete le teglie in frigorifero per almeno 2 ore, in questo modo eviterete in parte che i biscotti di schiaccino troppo e perdano completamente la rigatura creata con la bocchetta. Cuocete a 180° forno statico per circa 20 minuti, o almeno fino a doratura. Servite freddi e conservate in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.



con questa ricetta partecipo al contest  
Keep Calm And Drink Tea di Valy Cake and

