



# FROLLINI AL COCCO E CONFETTURA

UNA GOLOSA IDEA PER FARCIRE LE VOSTRE TARTELLETTE DI PASTA FROLLA.

Livello di difficoltà

## IMPASTO AL COCCO

### Ingredienti

[GRANCOCCO](#) g 1000  
acqua - o  
albume g 350-400

### Preparazione

Miscelare in planetaria gli ingredienti a media velocità per 5 minuti.

## FARCITURA ALL'ALBICOCCA

### Ingredienti

[CONFETTURA  
ALBICOCCA](#) Q.B.

### Composizione finale

Riempire le tartellette di pasta frolla con un leggero strato di CONFETTURA D' ALBICOCCA.



## FROLLINI AL COCCO E CONFETTURA

Riempire poi con abbondante impasto al cocco.

Cuocere in forno per 20 minuti circa a 210°C.

