



Dolcetti al cocco 1/2

Pan di Spagna

250 gr farina

250 gr zucchero

6 uova

1 bustina vanillina

scorza grattugiata 1/2 limone (facoltativa)

1 pizzico sale

Salsa al cioccolato

200 gr cioccolato fondente

200 gr burro

200 gr zucchero

latte q.b.

250 gr farina di cocco



Preparazione Pan di Spagna:

Montare le uova e lo zucchero aromatizzato con la vaniglia per circa 15-20 minuti fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumeggiante. Aggiungere la farina con un setaccio poco per volta, mescolare delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaino. Versare il composto in una teglia rettangolare imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25-30 minuti. A cottura ultimata lasciare raffreddare, togliere dalla teglia e tagliare in piccoli cubi.

Preparazione Salsa al cioccolato:

In un pentolino inserire il burro, lo zucchero, il cioccolato fondente tagliato a pezzetti, e del latte per rendere più fluida la salsa, fare cuocere a fuoco lento. Quando gli ingredienti saranno amalgamati in una salsa spegnere il fuoco e lasciare intiepidire.

Preparazione dolcetti al cocco:
Passare i cubetti di pan di Spagna nella salsa e poi nella farina di cocco. Lasciare riposare.



Durante il periodo natalizio ho l'abitudine di mettere i dolcetti uno sopra l'altro in modo da formare un albero di Natale. Qua e là distribuisco delle ciliegine rosse candite e aggiungo sulla cima una candela a forma di stella!





Dolcetti al cocco 2/2

La prima volta che ho assaggiato i dolcetti al cocco è stata in occasione di una cena nella mia vecchia casa (e vecchia vita! ;-). Giusi la moglie, del mio supertecnologicamente avanzato cugino Antonio, ne portò un vassoio colmo che, a conclusione del pasto, deliziando il palato di tutti gli invitati, finirono in men che non si dica. Con fare serafico chiesi gentilmente la ricetta, e cosa rarissima per i cuochi, non solo per i grandi chef ma anche per quelli, come dire domestici, ebbi subito ingredienti e trucchi della preparazione. Da quel momento in diverse occasioni ho presentato, soprattutto a scuola, questi deliziosi dolcetti che per la loro foggia si prestano ad essere gustati con facilità essendo già "porzionati", sono ormai noti come i "cirillini". Tuttavia non essendo avvezzo ad alcun tipo di furto, ho sempre candidamente svelato la provenienza della ricetta ma, colpo di scena, come spesso succede anche per le opere d'arte, ognuno se ne attribuisce la paternità...così negli ultimi tempi a contendersi la ricetta c'è mia zia Enia, la madre di mio cugino, la quale con convinzione ed energia si proclama la sola responsabile dell'esplosione di gusto (e calorie) dei dolcetti al cocco. Mentre si definisce la questione resta una sola cosa da fare... continuare a mangiarli!