

# L'INGREDIENTE DI MARZO: CREME DOLCI

**Crema di arachidi e cacao**, Baule Volante, 200g €4.90

**Tahin (crema di sesamo)**, Rapunzel, 250g €4.60

**Crema di cocco e mandorle con datteri**, Rapunzel, 250g €7.95

**Marmellata di limoni**, Libera Terra, 270g €3.80

Il #lunedifeels vi fa sentire a terra? Ci pensiamo noi a tirarvi su! Lunedì ricetta dedicato ai dolci questo mese e alla scoperta delle nuove creme.



## BACI DI DAMA CON CREMA DI COCCO E MANDORLE

**Ingredienti:** 70g farina di cocco; 120g farina di grano; 80g burro; 70g zucchero; 1 uovo; cocco in scaglie; crema di cocco e mandorle con datteri.

### COME PROCEDERE

Prendiamo una ciotola in cui mettere burro e zucchero, che lavoriamo per un po' prima di aggiungere la farina di cocco insieme all'uovo e alla farina di grano.

Impastiamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e compatta e formiamo un rotolino e lo tagliamo a pezzettini. Da ogni pezzettino d'impasto creiamo delle piccole palline e le passiamo nel cocco in scaglie.

Una volta ricoperte, le sistemiamo sopra una teglia foderata di carta da forno e le cuociamo a 180° C per 10 minuti circa. A cottura raggiunta, le sforniamo e le lasciamo raffreddare.

Una volta fredde, accoppiamo due palline per volta mettendo tra l'una e l'altra un po' di crema di cocco e mandorle con datteri: i nostri baci di dama sono pronti per essere gustati!