

# **Palline biscottate al Nesquik con sorpresa!**

---

## **Per la pasta biscotto al nesquik**

Farina 280 gr  
Uovo 1  
Tuorlo 1  
Zucchero 80 gr  
Burro 100 gr  
Nesquik 80 gr

---

## **Per il ripieno a sorpresa**

Farina di cocco 130 gr  
Zucchero 130 gr  
Albume 1  
Fecola di patate 2 cucchiaini  
Panna 40 gr

---

## **Per la finitura**

Zucchero a velo q.b.

---

## **Preparazione**

Prepariamo la pasta biscottata al Nesquik e accendiamo il forno a 180°C.

In una ciotola setacciamo la farina, lo zucchero, il Nesquik e il sale e li lavoriamo con le uova e il burro. Si deve ottenere un impasto liscio.

Formiamo una palla, la rivestiamo con pellicola per alimenti e la lasciamo riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Passiamo poi alla preparazione della farcitura al cocco. Prima di tutto montiamo a neve l'albume.

A parte amalgamiamo zucchero, farina di cocco, fecola di patate e panna.

A questo impasto aggiungiamo gli albumi montati a neve. Prendiamo il panetto di pasta biscottata al Nesquik dal frigo, la posizioniamo tra due fogli di carta forno e la stendiamo con un matterello.

Con un tagliapasta tondo oppure con un bicchiere ricaviamo tanti cerchi.

Prendiamo un cerchio nel palmo della mano e vi poniamo in centro una nocciola di composto al cocco. Poi applichiamo una leggera pressione per fargli acquisire una forma a pallina.

Posizioniamo man mano le palline ripiene su di una teglia rivestita con foglio di carta forno e li facciamo riposare per una decina di minuti in frigo.

Subito dopo li facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Una volta tiepidi li spolverizziamo con zucchero a velo.