

## **Indicazioni per preparare dei biscotti di cocco e uvetta!**

*Ingredienti per 4 persone:*

- 250 gr di farina di cocco*
- 50 gr di uvetta*
- 250 gr di yogurt magro*

Si prepara in pochi minuti:

ammorbidisci l'uva sultanina in una ciotola colma di acqua tiepida per 2 minuti; versa la farina di cocco in un contenitore (tieni da parte 4 cucchiaini). Unisci anche l'uvetta scolata e strizzata e mescola con lo yogurt amalgamando il tutto. Con le mani confeziona delle palline grandi come una noce rotola le palline nella farina di cocco e disponile direttamente sul piatto.

Mangia con gusto!!