



## **DUAZ ATAY** (Biscotti che accompagnano il thè)

I dessert non sono necessariamente serviti alla fine di un pasto. Il Marocco ha una straordinaria varietà di dolci e biscotti e per questo abbiamo pensato di proporvi i loro “Biscotti croccanti al cocco”, un dolce delicato da poter decorare ed abbinare ad una tisana o ad una cioccolata calde; una delizia per piccoli e grandi in queste feste. Un dolce natale a tutti.

### INGREDIENTI

#### **PER L'IMPASTO**

- 370 gr. farina per dolci
- 150 gr. di zucchero bianco
- 150 gr. di olio di girasole
- 125 gr. di burro
- 70 gr. di farina di cocco
- 1 uovo
- 8 gr. di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 pizzico di sale

#### **PER LA DECORAZIONE**

- Cioccolata bianca
- Colorante alimentare
- Caramelle

#### **PREPARAZIONE**

Sciogliete il burro a fuoco molto basso senza farlo bollire. Appena sciolto, aggiungete metà dell'olio per farlo raffreddare e mescolate il tutto; la consistenza dovrà essere liquida e la temperatura tiepida.

In una ciotola, versate l'altra metà dell'olio, aggiungete lo zucchero, l'uovo e la vaniglia e amalgamate il composto. Poi aggiungete a filo il burro sciolto, per ottenere un composto alla stessa temperatura.

Aggiungete la farina di cocco.

A seguire, aggiungete la farina per dolci ed il lievito setacciati, e amalgamate il tutto fino a che la massa non si attacchi alle mani.

Nota: se l'impasto lo richiede, aggiungete ancora farina. Questo può accadere per il tipo di farina o condizioni di temperatura esterna.

L'impasto così ottenuto può essere già lavorato. Mettetelo tra due fogli di carta da forno per evitare che si attacchi, stendetelo fino ad uno spessore di ½ centimetro.

Per ottenere la croccantezza e la ruvidità proprie di questo biscotto, fate dei solchi leggeri in tutti i sensi con una forchetta.

Tagliate poi le forme che preferite, a seconda della ricorrenza.