Bon bon al cocco e caffè. 895 volte…GRAZIE!

Per molti oggi è un giorno come un altro, un lunedì come un altro, una comune giornata di fine settembre, magari iniziata presto per andare a lavoro.
Ma per me oggi è un giorno speciale, un giorno da festeggiare tra le righe, un giorno con due candeline da spegnere.
C'è odore di compleanno nell'aria, non il mio, ma forse un po' sì, perché a compiere gli anni oggi è un qualcosa che mi rappresenta e che nel corso di questi due anni è diventato sempre più parte di me.
Sono passati due anni dal quel "click" partito per sbaglio in una delle mie tante notti insonni senza fine.
Due anni di "Note di Cioccolato" che hanno riempito una parte della mia vita, regalandomi dimostrazioni di calore e di affetto che mai mi sarei immaginata.
Due anni che mi hanno permesso di conoscere, virtualmente e, in alcuni casi non solo, persone splendide.
Due anni duranti i quali sento di aver imparato e ricevuto tanto, anche se la strada

da fare per migliorare non ha mai fine.

Due anni nel corso dei quali ho cercato di regalarvi non solo ricette ma una piccola parte di me e spero di averlo fatto nel modo migliore, prendendovi un pizzico per la gola senza annoiarvi troppo.

Due anni per i quali posso solo dire **GRAZIE**! **GRAZIE** ad ognuno di voi, perchè siete voi che date a questo mio piccolo spazio motivo di esistere e forza per crescere. Siete diventati tanti, tanti come non avrei mai immaginato, e non mi sembra vero!

E oggi un piccolo speciale ringraziamento lo dedico a Saretta, che con i suoi veloci e golosi bon bon mi ha dato lo spunto per festeggiare questa giornata con una piccola dolce coccola.

Ormai dovreste conoscermi, non sono tipo da torte complicate e scenografiche. Amo la semplicità in tutte le sue forme.

E questi piccoli bocconcini "coccolosi" leggermente rivisitati, mi sono sembrati perfetti per donare una nota speciale a questa giornata speciale.

GRAZIE A TUTTI…di cuore.

BON BON AL COCCO E CAFFÈ

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 12 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti

- 100 gr di farina di cocco

- 75 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina 00
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 1 cucchiaio di latte
- scorza grattugiata d’arancia

Procedimento

1. Sbattere il tuorlo (tenere l’albume da parte) con il caffè solubile sciolto nel latte tiepido.
2. Mescolare la farina di cocco con lo zucchero, la scorza d’arancia e la farina 00, aggiungere il tuorlo sbattuto e mescolare tutto fino ad ottenere un composto piuttosto appiccicoso.
3. Se dovesse risultare troppo asciutto, aggiungere un pò dell’ albume tenuto da parte.
4. Formare delle palline della grandezza di una noce (consiglio di bagnarsi il palmo della mano di tanto in tanto con una goccia d’acqua), sistemare i bon bon sulla placca del forno foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per 12 minuti.
5. Sfornare, lasciar raffreddare completamente, sistemare nei pirottini di carta e gustare.

Un bacio a tutti e buona settimana.