


# Auguri di buon anno

circa 90 pezzi

 facile Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

2 tuorli d'uovo  
1 uovo  
200 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker  
200 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)  
300 g di noce di cocco grattugiata

**Decorazione:**

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire una teglia con della carta da forno. Per ca. 90 pezzi.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 180 °C**  
**Aria calda: 160 °C**

**2 Pasta:**

In una terrina lavorare con il mixer alla velocità massima per ca. 2 minuti i tuorli, l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanillinato e il Finesse di scorze d'arancia fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare il formaggio fresco e le scaglie di cocco. Formare delle palline della dimensione di una noce con l'aiuto di 2 c.ni e disporle sulla teglia.

Cuocere per ca. 10 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Lasciare raffreddare.

### 3 Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.  
Immergere delicatamente i dolcini al cocco, togliere la glassa in eccesso e lasciare raffreddare su un foglio di carta da forno.

#### Consiglio

- Se conservati in una scatola ben chiusa, i dolcini rimangono freschi fino a due settimane.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53