

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake al cocco e arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr
ZUCCHERO 300 gr
UOVA 6
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CREMOR TARTARO ½ cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
FARINA DI COCCO 70 gr
ARANCE la scorza - 2
ACQUA 190 ml
OLIO DI SEMI 125 ml

Lo chiffon cake al cocco e arancia è un dolce perfetto sia per la colazione che a merenda. Soffice e delicato, profumato e morbidissimo diventerà in breve tempo uno dei vostri cavalli di battaglia. Sembra una ricetta complicata ma non lo è per nulla! Seguite i consigli che ci sono stati lasciati sul forum e vedrete che anche voi riuscirete senza problemi! Perché andare in pasticceria quando si può fare tranquillamente in casa? Provate la ricetta che di certo ci piacerà! Se vi piace poi il sapore del cocco nei dolci semplici provate anche la [torta cioccolato e cocco](#): divina!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare lo **chiffon cake al cocco e arancia**, mescolate in una terrina la farina, la farina di cocco, 170 g di zucchero, il sale, il lievito e la buccia dell'arancia.



- 2 Montate a neve i sei albumi con il cremor tartaro, e poi cominciate a unire 130 g di zucchero un cucchiaino alla volta, fino ad ottenere una massa ben gonfia, lucida e molto sostenuta.



- 3 Mescolate gli ingredienti secchi con l'olio, l'acqua e i 6 tuorli, quindi unite a poco a poco il composto agli albumi.



- 4 Mettete nello stampo da chiffon cake non unto, cuocete nel ripiano basso del forno a 165° per 65-70 minuti e sfornate.



- 5 Capovolgete lo stampo, se non ha i piedi mettetelo sul collo di una bottiglia, fate raffreddare a testa in giù, quindi estraete lo chiffon cake dallo stampo.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare del limone al posto dell'arancia?

Sì va benissimo!

Il giorno dopo è ancora morbido?

Sì resta soffice per tre quattro giorni almeno.

Posso surgelarlo per poi usarla ad un buffet?

Sì avvolgi in pellicola e metti in freezer.

Dove si trova il cremor tartaro?

Si trova nei negozi specializzati in torte e decorazioni.