

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al cocco

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 250 g di zucchero semolato
- 150 g di farina di cocco
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 250 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- un poco di zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare fino ad avere un composto gonfio e chiaro (occorrono circa 20 minuti).

Aggiungete lo yogurt e la farina di cocco e mescolare bene.

Incorporate il burro morbido e riprendete a lavorare con le fruste elettriche fino ad avere una crema liscia e omogenea.

Aggiungete poco per volta la farina setacciata insieme al lievito ed alla vanillina.

Montare a neve ferma gli albumi e unirli al composto, mescolare delicatamente per non far smontare il composto.

Imburrate ed infarinate una stampo per ciambella di 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per circa 35 minuti.



2 Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

