

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambellone al cocco e cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

UOVA 3  
FARINA 250 gr  
CACAO AMARO 50 gr  
FARINA DI COCCO 125 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
BURRO 100 gr  
LATTE INTERO 1 bicchiere  
LIMONE 1  
VANILLINA 1 bustina  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

### PREPARAZIONE

**1** Sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.



**2** Unite, quindi, la farina, il bicchiere di latte, il cacao, 100 g di farina di cocco e la buccia del limone e incorporateli al composto delicatamente.





- 3 Incorporate, a questo punto, il burro fuso, la vanillina, il lievito e per ultimo gli albumi montati a neve.



- 4 Imburrate una teglia infarinatela con un velo di farina di cocco e trasferitevi l'impasto.



5 Spolverizzate la superficie del ciambellone con la farina di cocco rimasta.



6 Cuocete a 180°C per 40 minuti.

Scoprite anche questa variante [con yogurt e cacao!](#)

Questa ricetta è stata riprodotta e fotografata dalla redazione.

NOTE