

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al cocco

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 3
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 100 gr
FARINA 300 gr
LATTE INTERO 1 bicchiere
FARINA DI COCCO 125 gr
LIMONE 1
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero, unite la farina, il bicchiere di latte, la buccia grattugiata del limone, il burro, 100 g di farina di cocco, la vanillina, il lievito e gli albumi montati a neve.





- 2 Imburrate una teglia, passatela con un velo di farina, mettervi l'impasto e spolverizzate con la farina di cocco rimasta.



- 3 Cuocete a 180°C per 40 minuti.

Questa ricetta è stata riprodotta e fotografata dalla redazione.

NOTE