

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pan di spagna al cocco

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 3 uova
- 75 g zucchero
- 70 g farina 00
- 30 g cocco grattugiato

### PREPARAZIONE



- 2 Montate a bagnomaria (fuoco bassissimo, per dare appena un pò di calore) le uova con lo zucchero fino a che non diventano ben chiare e spumone e quadruplicano il loro volume.





**3** Aggiungete prima la farina setacciata ed unitela piano piano, mescolando dal basso verso l'alto,



**4** quindi unite, ancora più delicatamente, il cocco grattugiato.



- 5 Versate il composto in una tortiera da 20 cm di diametro foderata con carta forno o, in alternativa, imburrata ed infarinata.



- 6 Infornate a 170° per circa 30'-35'  
Sfornate, toglietela dallo stampo e fate raffreddare su una gratella per dolci.



### NOTE

Queste dosi si riferiscono ad una tortiera di 20 cm di diametro, si possono tranquillamente raddoppiare per uno stampo più grande o per ottenere un dolce più alto. Bisogna infatti tenere conto del fatto che la farina di cocco lo fa crescere meno di un pan di Spagna classico.