

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cacao con cuore di cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 55 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 230 gr
BURRO 165 gr
ZUCCHERO 165 gr
LATTE 50 ml
UOVA INTERE 4
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CACAO AMARO 35 gr

PER IL RIPIENO AL COCCO

COCCO DISIDRATATO 130 gr
ZUCCHERO 130
ALBUME 1
MAIZENA cucchiaini - 2
PANNA DA CUCINA 40 ml

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 Nle mixer montare lo zucchero con il burro leggermente ammorbidito.



2 Unire i tuorli e continuare a montare.



3 Aggiungete il latte.



4 La farina con il lievito.



5 Ed il cacao amaro.



6 Trasferite il composto in una ciotola.

Montare gli albumi in una ciotola con le fruste elettriche.



7 Incorporate gli albumi al composto e mescolare delicatamente.

Per il ripieno: in una ciotola montare l'albume a neve.

Unite poi lo zucchero, il cocco disidratato, la panna e la maizena.



8 E mescolare.

Otterrete questo composto.



9 Imburrate ed infarinare una tortiera di 24 cm di diametro e versare parte del composto al cacao.

Coprite con il ripieno al cocco.



10 E versare il restante composto al cacao.

Infornate a 190°C per circa 50 minuti.

Cospargere con zucchero a velo.



