

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cioccolato e cocco

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato fondente
- 300 g di farina
- 170 g di cocco disidratato
- 250 g di zucchero
- 150 g di burro
- 3 uova
- mezza tazza di latte
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Nel microonde fate sciogliere il cioccolato.

In una ciotola mettete le uova con lo zucchero e, con le fruste elettriche, montare per 10 minuti, aggiungete tutti gli altri ingredienti (il lievito scioglietelo in poco latte) e mescolare

bene.

Inburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.

Infernare a 180°C per 1 ora.

