

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al Cocco

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta al cocco** è un [dolce](#) dal sapore fresco e particolare. Grazie alla **morbidezza dell'impasto** e al sapore inconfondibile del [cocco](#) potrai portare in tavola **una torta semplice** e irresistibile, utilizzando **ingredienti comuni** e **facilmente reperibili**. La torta al cocco è una **ricetta buona in ogni stagione**, ma se conservata un paio di ore in frigo prima di servirla, diventerà un dolce speciale per l'estate!

Prova la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, e cucina anche tu una **torta soffice cocco e nutella**! Attenzione che una fetta tira l'altra!

Ecco altre torte che potrebbero piacerti:

[Torta Camilla](#)

[Torta fredda](#)

[Torta senza burro](#)

[Torta pan di stelle](#)

INGREDIENTI PER LA TORTA

YOGURT BIANCO NATURALE vasetto - 1

ZUCCHERO vasetti - 2

COCCO DISIDRATATO vasetti - 2

OLIO DI SEMI vasetto - 1

FARINA 00 vasetti - 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

UOVA medie - 3

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

FINALE

NUTELLA®

COCCO DISIDRATATO

PREPARAZIONE

- 1 La prima operazione che ti consiglio di fare per cucinare questa buonissima torta al cocco, è quella di svuotare il vasetto dello yogurt. Versa lo yogurt nella ciotola in cui poi cucinerai l'impasto del dolce e, con della carta da cucina pulisci bene il vasetto che poi ti servirà per "pesare" gli altri ingredienti.





2 Usando il vasetto come misura, aggiungete 2 pieni di zucchero e mescolatelo con lo yogurt.



3 Sguscia le uova e aggiungile agli altri ingredienti, poi mescola con una frusta a mano.



4 Quando avrai ottenuto un composto morbido e omogeneo, aggiungi due vasetti colmi di cocco disidratato e mescola fino a che non sarà inglobato nell'impasto.



5 Aggiungi anche un vasetto di olio di semi e continua a mescolare.



6 Dopo aver aggiunto l'olio, asciuga il vasetto con della carta da cucina. Aggiungi 3 vasetti di farina.



- 7 Infine aggiungi anche il lievito in polvere per dolci e mescola per farlo inglobare molto bene. Ungi di burro o di olio una tortiera e versaci l'impasto della torta. Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C. per circa 40 minuti (ovviamente i tempi di cottura variano di forno in forno)





8 Quando il dolce sarà cotto, estrailo dal forno, aspetta 5 minuti prima di sformarlo e poi posiziona il dolce su un piatto da portata. Spalma la quantità di nutella che ti piace (noi siamo per l'abbondante ma tu fai pure come preferisci) e, infine termina con una buona spolverata di cocco. Servi a temperatura ambiente o freddo di frigo.





CONSERVAZIONE

Conserva la torta cocco e nutella per non più di 3 giorni in frigo.

CONSIGLIO

Se non ti piace la Nutella, questa torta è meravigliosa anche con della marmellata di ciliegie e poi ricoperte di cocco disidratato.