

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cioccolato e cocco

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando la voglia di cioccolato chiama, c'è sempre un dolce che risponde! Che sia una torta al [cioccolato semplice](#) o con aggiunta di cocco, l'importante è inondare la casa di un profumo fantastico! La torta cioccolato e cocco è di certo per i più golosi! Questi due ingredienti danno vita ad un connubio esaltante, racchiuso in un dolce semplice, ma ricco di sapore! Perfetto per la merenda, per la colazione, per tutte le occasioni in cui vi va!

INGREDIENTI

FARINA 150 gr
FARINA DI COCCO 120 gr
BURRO 150 gr
ZUCCHERO 150 gr
CACAO AMARO 60 gr
CIOCCOLATO FONDENTE tritato - 40 gr
UOVA 4
LATTE INTERO 100 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

PER DECORARE

COCCO DISIDRATATO 30 gr

PREPARAZIONE

- 1 Dividete gli albumi dai tuorli, montate questi ultimi con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 A parte fondete a bagnomaria il burro insieme al cioccolato ed unitelo alla montata di tuorli.





3 Unite, poco alla volta, la farina, il cacao ed il lievito setacciati.

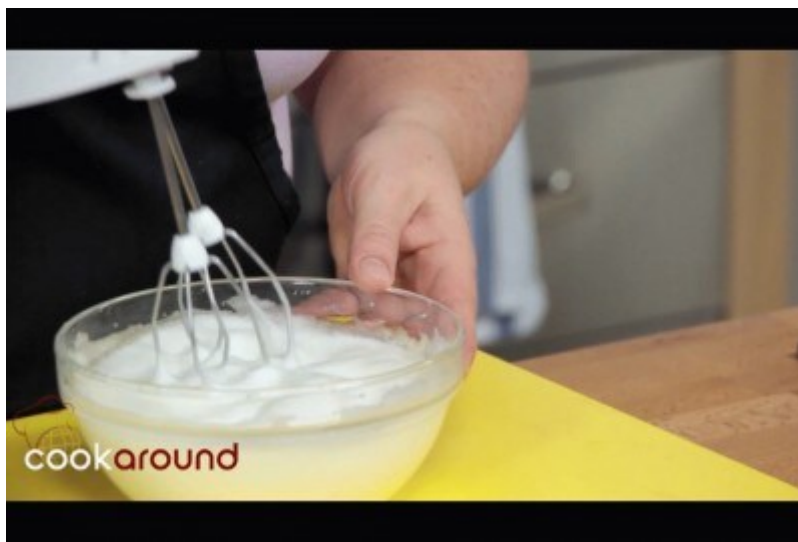




- 4 Quando il composto avrà assunto un aspetto omogeneo unite il latte e mescolate per farlo assorbire dal composto.



- 5 Montate gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma e incorporateli delicatamente all'impasto.



6 Incorporate, infine, la farina di cocco o cocco rapè.



7 Versate l'impasto in una tortiera a scelta di circa 24 cm di diametro imburrrata ed infarinata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.



- 8 Estratela dal forno, fatela freddare e cospargete la superficie con il cocco disidratato grattugiato.

NOTE

Come si ottengono le scaglie di cocco?

Si ottengono dalla disidratazione del cocco stesso.

E l'acqua del cocco viene riutilizzata?

Il cocco contiene al suo interno un liquido. L'acqua di noce di cocco (che non è il "latte di cocco" cioè il liquido che si ottiene dalla spremitura della polpa di cocco insieme all'acqua con successiva filtrazione) è un alimento molto particolare. Rinforza il sistema immunitario rinforzandolo, aiuta il sistema nervoso, la digestione, ed ha proprietà rigenerative a livello cellulare. L'acqua di noce di cocco ha caratteristiche così particolare da farlo considerare un ottimo sostituto del plasma sanguigno poichè è una sostanza sterile e non distrugge i globuli rossi, per cui è tollerato senza problemi dall'organismo umano. Sapevate che durante la seconda guerra mondiale e successivamente durante la guerra del Vietnam, l'acqua di noce di cocco veniva direttamente iniettata ai feriti quando non vi era a disposizione il siero del sangue? Una risorsa davvero unica!