

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](#)



**Torta cioccolato e cocco**, una torta per i più golosi!

Il cioccolato ed il cocco, potrebbe esistere un connubio migliore? La torta cioccolato e cocco è un dolce semplice, ma il sapore è ricco e pieno!

Perfetto per la merenda, per la colazione, per tutte le occasioni in cui vi va! Se amate sdare alle vostre torte un tocco di esotico, questa ricetta è proprio ciò che fa per voi! La fetta si presenta umida e morbida, molto golosa all'assaggio, perciò irresistibile! Provate questa ricetta dal risultato eccellente e se cercate altre ricette per dolci semplici da colazione o merenda, provate anche la

[ciambella del paradiso](#), proprio buona!

### INGREDIENTI

FARINA 150 gr

FARINA DI COCCO 120 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

CACAO AMARO 60 gr

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie - 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 100 ml

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

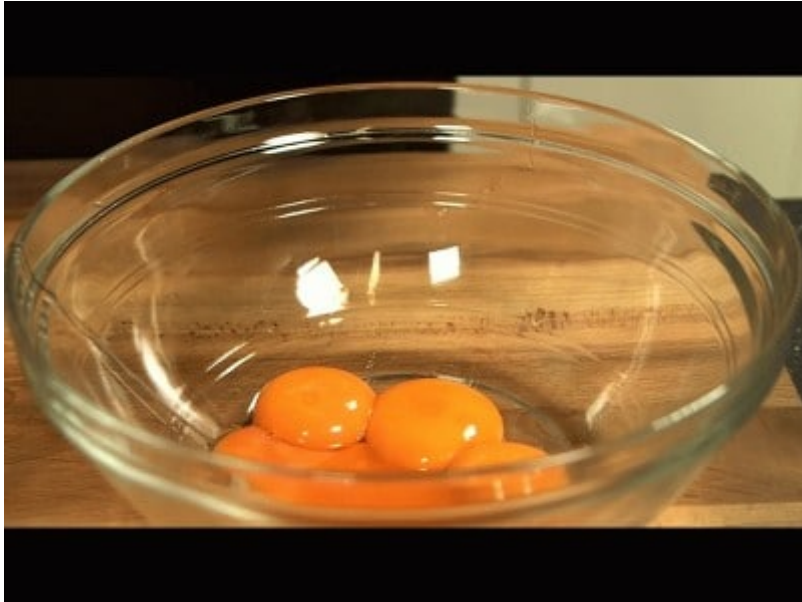
SALE 1 pizzico

### PER DECORARE

COCCO DISIDRATATO 30 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare la torta cioccolato e cocco, 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 e unitelo al composto.



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



- 4 Quando il composto avrà assunto un aspetto omogeneo unite la farina di cocco, il latte ed un pizzico di sale.



5 Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente all'impasto.





6 Unite, infine, le scaglie di cioccolata.



- 7 Versate l'impasto in una tortiera imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora.



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





## CONSIGLIO

**Quanto tempo dura questa torta?**

Puoi conservarla per 4-5 giorni in una campana di vetro.

**Potrei aggiungere anche delle gocce di cioccolata?**

Certo, sarà ancora più golosa.

**Ho comprato più cocco del necessario, cosa posso farci?**

Ti consiglio questo banana [bread al cocco](#), davvero ottimo!