

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote cioccolato e cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g farina
100 g farina di cocco
150 g zucchero
150 g carote
100 g cioccolato al cocco
50 g olio di semi
50 g latte
3 uova
1 bustina vanillina
mezza bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Unite in una terrina uova, farina, farina di cocco, zucchero, olio, latte, vanillina, lievito e carote tritate. Amalgamate e mettete il composto in una teglia per torte. Tagliate il cioccolato a cubetti e disponeteli nel composto in modo che vengano nascosti. Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti.

2 Servite la torta spolverizzandola con zucchero a velo o farina di cocco.