

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta gasata con nutella e cocco

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 180 gr
FARINA 00 150 gr
FECOLA DI PATATE 30 gr
UOVA 2
OLIO 100 ml
ACQUA FRIZZANTE 80 ml
AROMA VANIGLIA fialletta - 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
NUTELLA o cioccolato fondente - 250 gr
COCCO DISIDRATATO manciata - 1

PER LA GUARNIZIONE FINALE

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
COCCO DISIDRATATO manciata - 1

PREPARAZIONE

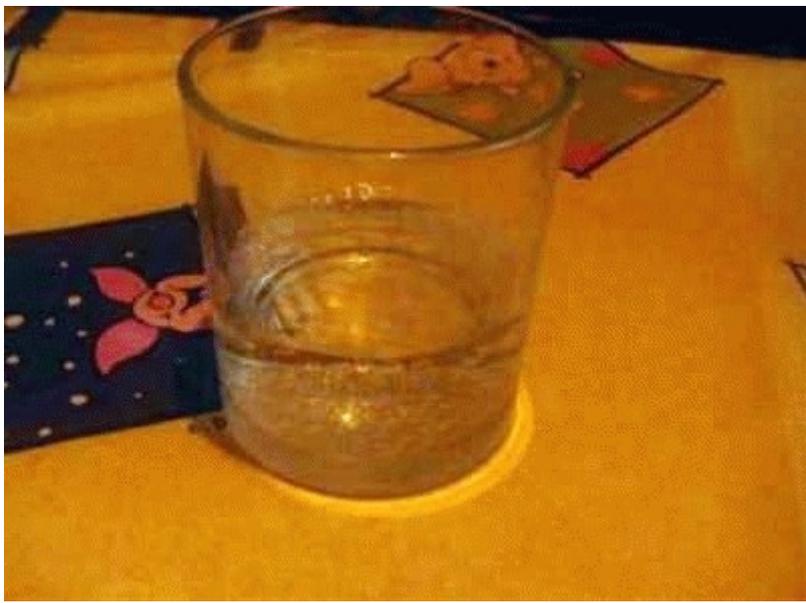
1 Nel mixer montare le uova con lo zucchero fino a renderle spumose.



2 Aggiungete l'olio.



3 L'acqua frizzante e l'aroma.



4 E continuate a montare.



5 Incorporate poi la farina, la fecola ed infine il lievito.



6 Mescolare bene.

Imburrate una tortiera da 24-26 cm di diametro e versare metà composto.



7 In una casseruola fate riscaldare 5 cucchiai di latte deve essere tiepido non bollente.

Aggiungete la nutella ed il cocco.





8 Disporre la nutella sull'impasto e coprire con il restante composto.



9 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 45 minuti.

Quando la torta è fredda sciogliete a bagnomaria il cioccolato e coprite la torta concludendo con il cocco.



