

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine al cocco e Nutella

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di farina
150 g di burro
140 g di zucchero
70 g di cocco grattugiato
5 cucchiari di nutella
4 uova
1 pizzico di sale
200 ml di latte
1 bustina di lievito per dolci. zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Con le fruste elettriche montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.

In una ciotola montare il burro con lo zucchero, aggiungete i 4 rossi d'uovo e continuate a

montare fino ad avere una crema.

Incorporate la nutella, il cocco, il lievito e la farina.

Allungate con il latte e mescolare il tutto.

Infine aggiungete piano piano gli albumi, senza farli smontare.

Ungete leggermente gli stampi per muffin con un pò di burro fuso, riempiteli fino a metà con il composto.

Infornate a 200°C per 13 - 15 minuti.



