

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice al cocco e mele



Se avete volete fare un dolce per voi o per i vostri cari che sia profumato, goloso, con tanta buona frutta la **torta soffice al cocco e mele** è proprio ciò che fa per voi. Un dolce perfetto per la colazione, ideale a merenda e strepitosa in qualunque momento della giornata. Fare questa ricetta con le mele è davvero semplice. Pochi ingredienti di uso comune la rendono fattibile anche da chi non è proprio un pasticciere provetto in cucina. Scopri le migliori [ricette con le mele](#).

La torta mele e cocco è un dolce adatto a tutti, soprattutto per chi ha voglia di realizzare con le proprie mani una coccola golosa senza strafare. Con la sua delicatezza infatti sarà amata soprattutto da chi ama ritrovare nei dolci i sapori semplici e con poche pretese e senza utilizzo di creme particolari.

La torta di cocco e mele è perfetta anche da portare in ufficio o a scuola. Il suo impasto soffice soffice,

quasi spumoso, in cottura non perde la sua morbidezza, anzi la fetta resta umida anche dopo alcuni giorni, anche se è talmente golosa che finirà in poche ore!

Questo dolce con le mele che oggi vi proponiamo qui, cari amici di cookaround è davvero facilissima, e seguendo i nostri consigli avrete una bella torta con le mele che non cadono sul fondo, il che la rende molto bella anche esteticamente.

Il sapore del cocco si sposa in maniera perfetta con quello della mela. In questo caso abbiamo utilizzato una mela verde che non è molto dolce, perché ci piaceva lasciare una nota acidula ma qualora non l'aveste potete usare tranquillamente quelle che avete in casa, anche una gialla o la semplice rossa va benissimo.

Insomma date spazio alla vostra fantasia e come sempre vi diciamo di utilizzare ciò che avete in casa.

Inoltre vogliamo svelarvi un piccolo segreto per montare a neve gli albumi che potrà servirvi in questa e in altre ricette di dolci. Quando separate gli albumi dai tuorli, state attenti che non ci siano tracce di tuorlo e poi partite con una bassa velocità delle fruste a montare per poi via via aumentare. Il segreto è tutto qui! Fate incorporare tanta aria e vedrete che le vostre torte verranno morbidissime!

Se cercate poi altre ricette di torte da colazione ecco alcune idee da fare al più presto:

[torta paradiso](#)
[torta margherita](#)
[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

COCCO RAPÈ 60 gr
FARINA DI COCCO 50 gr
SALE
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE
100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
FARINA 150 gr
UOVA 3
MELE 3
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LATTE 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la torta soffice di cocco e mele, procedete nel seguente modo:

montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale.





2 Raccogliete in un recipiente il burro ammorbidito con lo zucchero e con l'aiuto delle fruste elettriche montate bene il tutto per 5 minuti.

Aggiungete al composto di burro e zucchero, i tuorli, prima tre, poi due poi l'ultimo, la scorza di limone grattugiata.

Unite al composto anche il latte e, amalgamate bene il tutto.







3 Aggiungete ora la farina setacciata, la farina di cocco, il lievito.







4 Unite un pò alla volta gli albumi montati a neve senza smontare.





5 Sbucciate le mele e tagliatele a fettine.





- 6 Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm di diametro e versateci l'impasto. Con un cucchiaio, lisciate bene la superficie della torta, prendete le fettine di mele e pressate leggermente nell'impasto. Spolverizzate la superficie con un pò di zucchero semolato e il restante cocco rapè.





7 Trasferite la torta in forno a 200°C per 40 minuti circa.



8 Trascorso il tempo indicato per la cottura, lasciate freddare e servire.



