

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al cocco

di: *honeycake*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di burro
250 g di zucchero semolato
150 g di farina di cocco
4 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 vasetto di yogurt bianco
250 g di farina
1 bustina di vanillina
un poco di zucchero a velo per decorare.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare fino ad avere un composto gonfio e chiaro (occorrono circa 20 minuti).

Aggiungete lo yogurt e la farina di cocco e mescolare bene.

Incorporate il burro morbido e riprendete a lavorare con le fruste elettriche fino ad avere una crema liscia e omogenea.

Aggiungete poco per volta la farina setacciata insieme al lievito ed alla vanillina.

Montare a neve ferma gli albumi e unirli al composto, mescolare delicatamente per non far smontare il composto.

Imburrate ed infarinate una stampo per ciambella di 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per circa 35 minuti.



2 Lasciate raffreddare e cospargete con lo zucchero a velo.

