

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone al cocco e cacao

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

UOVA 3  
FARINA 250 gr  
CACAO AMARO 50 gr  
FARINA DI COCCO 125 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
BURRO 100 gr  
LATTE INTERO 1 bicchiere  
LIMONE 1  
VANILLINA 1 bustina  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

## PREPARAZIONE

**1** Sbattete i rossi d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.



**2** Unite, quindi, la farina, il bicchiere di latte, il cacao, 100 g di farina di cocco e la buccia del limone e incorporateli al composto delicatamente.





**3** Incorporate, a questo punto, il burro fuso, la vanillina, il lievito e per ultimo gli albumi

montati a neve.



- 4 Imburrate una teglia infarinatela con un velo di farina di cocco e trasferitevi l'impasto.



5 Spolverizzate la superficie del ciambellone con la farina di cocco rimasta.



6 Cuocete a 180°C per 40 minuti.

NOTE