

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata al cocco

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La crostata al cocco che andiamo a proporvi è un dolce perfetto per chi vuole abbinare qualcosa di delizioso a un tè in compagnia. Ma è favolosa anche in tutte le altre occasioni. Il sapore del cocco vi farà viaggiare verso mete lontane ed è subito estate, sole e mare! C'è da dire che questa crostata con il cocco è buona sempre, in qualunque stagione, anzi sarà un vero piacere mangiarla d'inverno magari con una cioccolata calda. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! E se amate in modo particolare i sapori esotici, vi consigliamo di eseguire anche quest'altra gustosa ricetta: [dolcetti ricotta](#) e cocco, impossibile resistere!

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per ungere lo stampo -

PER LA FARCIA

COCCO DISIDRATATO 100 gr

ZUCCHERO 40 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

ESTRATTO DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

UOVA 2

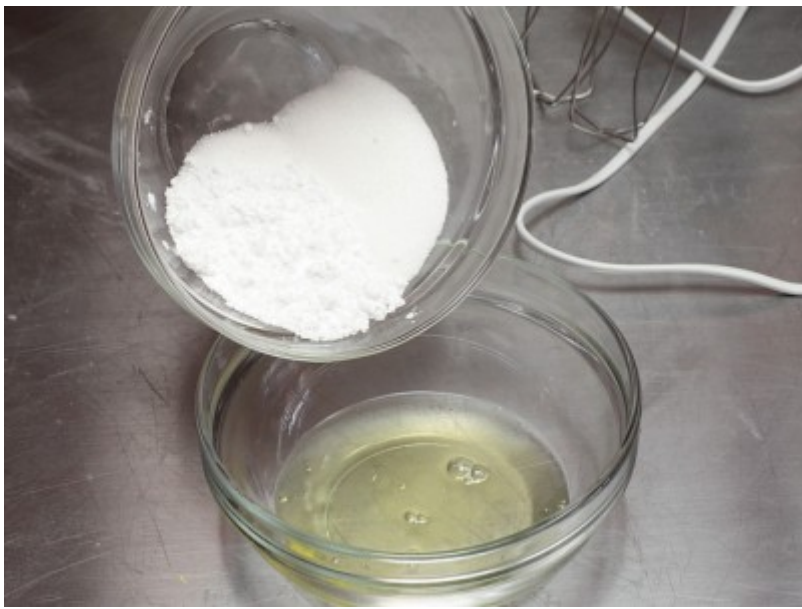
PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della crostata al cocco, per prima cosa dedicatevi al fondo, quindi realizzate la pasta frolla seguendo la ricetta base.

Stendete la pasta frolla in un disco di circa 1/2 cm di spessore e foderate con questo uno stampo per crostate di circa 22 cm di diametro ben imburato.

Riponete il guscio di frolla in frigorifero e, nel frattempo, realizzate la farcia.

Montate gli albumi a neve con gli zuccheri.



2 Aromatizzate gli albumi montati a neve ferma con l'essenza di mandorle.



3 Incorporate il cocco grattugiato prestando attenzione a non smontare il composto; dovrete, quindi, mescolare dal basso verso l'alto.



- 4 Riprendete la frolla dal frigorifero e versatevi dentro la farcia livellandola bene con una spatola.



- 5 Infornate a 180°C per circa 30 minuti o fino a cottura della farcia e della frolla che devono apparire ben dorate.



6 Lasciate freddare la crostata, quindi sformatela e servite.

CONSIGLIO