

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cocco

di: *Angela Morciano*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

Pan di Spagna
crema bianca
due cucchiaini di cocco liofilizzato
panna.

INGREDIENTI PER LA CREMA

2 tuorli
4 cucchiaini di farina
5 cucchiaini di zucchero
mezzo l di latte
buccia di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema: mescolare bene i tuorli con lo zucchero indi aggiungere, pian piano la farina ed il latte. Porre sul fuoco, aggiungere una buccia di limone per aromatizzare. Girare

col cucchiaino di legno finché non compaiono le prime bolle.

Tagliare il Pan di Spagna in tre strati, farcire con la crema bianca, in cui sono state mescolate due cucchiainate di cocco.

Nella parte superiore, stendere uno strato di panna e un po' di cocco.

2 Questa torta è semplice, veloce e piace.