

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al cocco

di: *robies*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 360 g di farina
- 250 ml di latte
- 250 g di zucchero
- 160 g di farina di cocco
- 160 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 1 scorza grattugiata di limone biologico.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 190°C.

In una ciotola capiente fate la fontana con la farina setacciata. Ponete in mezzo lo zucchero ed il lievito.



2 In un'altra ciotola mescolare leggermente le uova con il latte ed il burro fuso tiepido.





- 3** Aggiungete il composto con le uova nella ciotola della farina e zucchero e, con la frusta, amalgamate per bene.



- 4** Aggiungete la farina di cocco e la scorza di limone grattugiata e continuate ad amalgamare, ottenendo un composto abbastanza fluido.



- 5 Versate il tutto in una tortiera in silicone di cm. 28 di diametro oppure imburrate ed infarinate una tortiera di altro materiale ed infornate per 45/50 minuti.



- 6 Superata la mezz'ora, se la superficie comincia a colorirsi troppo, copritela con un foglio di carta di alluminio.







7 Ottima accompagnata con crema pasticcera.

