

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta cioccolato e cocco

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



**Torta cioccolato e cocco**, una torta per i più golosi! Il cioccolato ed il cocco, potrebbe esistere un connubio migliore? La torta cioccolato e cocco è un dolce semplice, ma il sapore è ricco e pieno! Perfetto per la merenda, per la colazione, per tutte le occasioni in cui vi va! Se amate sdare ale vostre torte un tocco di esotico, questa ricetta è proprio ciò che fa per voi! La fetta si presenta umida e morbida, molto golosa all'assaggio, perciò irresistibile! Provate questa ricetta dal risultato eccellente e se cercate altre ricette per dolci semplici da colazione o merenda, provate anche la [ciambella del paradiso](#), proprio buona!

## INGREDIENTI

FARINA 150 gr

FARINA DI COCCO 120 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

CACAO AMARO 60 gr

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie - 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 100 ml

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

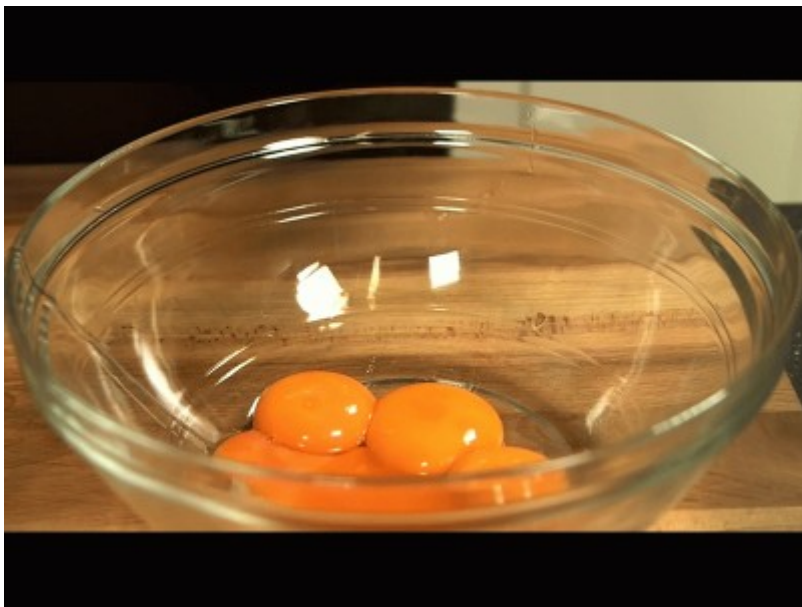
SALE 1 pizzico

## PER DECORARE

COCCO DISIDRATATO 30 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare la torta cioccolato e cocco, dividete gli albumi dai tuorli, montate questi ultimi con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 A parte fondete a bagnomaria il burro e unitelo al composto.



3 Unite, poco alla volta, la farina, il cacao ed il lievito setacciati.



4 Quando il composto avrà assunto un aspetto omogeneo unite la farina di cocco, il latte ed un pizzico di sale.





5 Montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente all'impasto.



6 Unite, infine, le scaglie di cioccolato.



7 Versate l'impasto in una tortiera imburrata e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora.



- 8 Estratela dal forno, fatela freddare e cospargete la superficie con il cocco disidratato e del cioccolato grattugiato a piacere.





CONSIGLIO