

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta gasata con nutella e cocco

di: Sara88

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 50 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ZUCCHERO 180 gr  
FARINA 00 150 gr  
FECOLA DI PATATE 30 gr  
UOVA 2  
OLIO 100 ml  
ACQUA FRIZZANTE 80 ml  
AROMA VANIGLIA fialletta - 1  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
NUTELLA o cioccolato fondente - 250 gr  
COCCO DISIDRATATO manciata - 1

## PER LA GUARNIZIONE FINALE

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr  
COCCO DISIDRATATO manciata - 1

# PREPARAZIONE

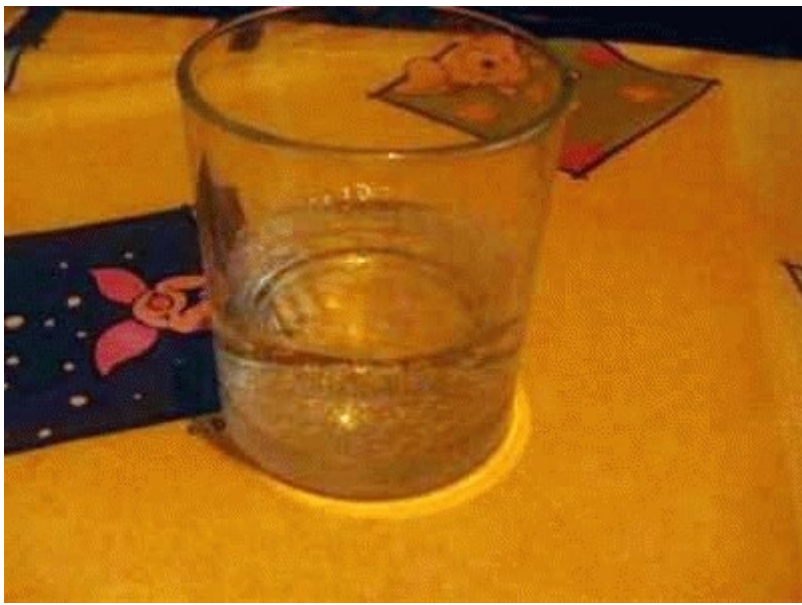
1 Nel mixer montare le uova con lo zucchero fino a renderle spumose.



2 Aggiungete l'olio.



3 L'acqua frizzante e l'aroma.



4 E continuate a montare.



5 Incorporate poi la farina, la fecola ed infine il lievito.



6 Mescolare bene.

Imburrate una tortiera da 24-26 cm di diametro e versare metà composto.



**7** In una casseruola fate riscaldare 5 cucchiai di latte deve essere tiepido non bollente.

Aggiungete la nutella ed il cocco.





8 Disporre la nutella sull'impasto e coprire con il restante composto.



9 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 45 minuti.

Quando la torta è fredda sciogliete a bagnomaria il cioccolato e coprite la torta concludendo con il cocco.



