DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice di cocco e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Torta soffice di cocco e mele

INGREDIENTI

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

FARINA 150 gr

COCCO RAPÈ 60 gr

UOVA 3

MELE 3

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LATTE ½ bicchieri

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la torta soffice di cocco e mele, procedete nel seguente modo: raccogliete in un recipiente il burro ammorbidito con lo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche montate bene il tutto per 5 minuti.

2 Aggiungete al composto di burro e zucchero, i tuorli, uno per volta, la scorza di limone grattugiata, 50 gr di farina di cocco, la farina setacciata con il lievito. Unite al composto anche il latte e, amalgamate bene il tutto.

3 Montate gli albumi a neve ferma e, uniteli all'impasto delicatamente, con dei movimenti dal basso verso l'alto in maniera tale da non farli smontare.

4 Sbucciate le mele e tagliatele a fettine.

5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm di diametro e versateci l'impasto. Con un cucchiao, lisciate bene la superficie della torta, prendete le fettine di mele e, pressate leggermente nell'impasto. Spolverizzate la superfice con un pò di zucchero semolato e, il restante cocco rapè.

6 Trasferite la torta in forno a 200°C per 40 minuti circa. Trascorso il tempo indicato per la cottura, lasciate freddare e servire.