



Torta al cocco



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Torta al cocco

Ciambella con farina di cocco

Preparazione	10 min
Cottura	30 min
Tempo totale	40 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella

Difficoltà: facile

Porzioni: 6 persone

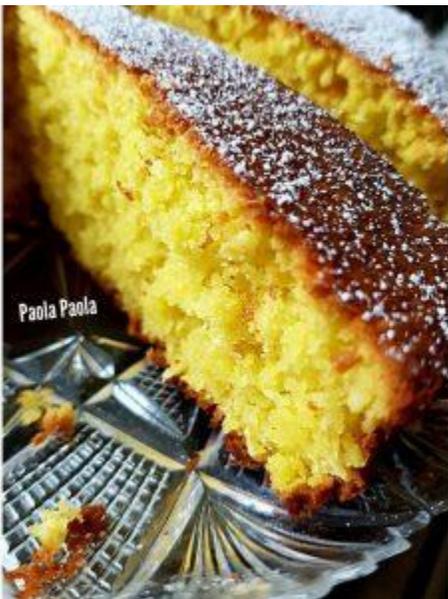
Calorie: 356kcal

Ingredienti

- 200 g Farina 00
- 200 g Cocco grattugiato
- 4 uova medie
- 170 g zucchero
- 100 g burro fuso
- 1 bustina lievito per dolci
- 200 ml latte

Istruzioni

1. Montare le uova con lo zucchero per 5 minuti con le fruste elettriche ,aggiungere il burro fuso intiepidito,la farina,il cocco e il lievito sempre mescolando con le fruste elettriche in ultimo aggiungere il lievito.Versare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 30 minuti (fare la prova stecchino).



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 356kcal

Paola Paola

[Ph in evidenza www.lacucinainperfetta.com]

[Read More](#)
