

Torta di Ricotta e Cocco

Un'altra semplicissima e strepitosa ricetta, davvero gustosa e bella sostanziosa. Pochi ingredienti, tutti insieme per creare in poco tempo una torta bella soffice, umida al punto giusto e che rimane morbida per giorni. Se adorate il cocco non potete non provare questa ricetta top.

Ingredienti:

- 260 gr di ricotta fresca
- 200 gr di farina 00
- 100 gr di farina di cocco
- 140 gr di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- 90 ml di olio di semi di girasole
- 30 gr di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova medie

Procedimento:

In una ciotola capiente mescolare la ricotta con lo zucchero e la vanillina. Adesso aggiungete un uovo alla volta amalgamandoli per bene.

Aggiungete l'olio e il latte e mescolate. Ora aggiungete la farina di cocco. Infine setacciate la farina con il lievito ed incorporateli al composto di prima. Otterrete un composto abbastanza compatto. Non preoccupatevi perchè è così che dev'essere.



Prendete uno stampo torta a cerniera del diametro di 20 cm, imburратelo ed infarinatelo e versateci il composto. Livellatelo con un cucchiaio.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Consiglio di infornarla nella parte bassa del forno. Trascorso il tempo indicato verificate la cottura al centro torta utilizzando uno stecchino.

Fate raffreddare completamente la torta prima di servirla. Se preferite potete cospargere la superficie con dello zucchero a velo vanigliato e scaglie di cocco essicato.



“Super umida – davvero gustosa!!!”