

Torta cocco e cioccolato della nonna



Preparazione: 15 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 10

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	150 g
cocco essiccato grattugiato	120 g
zucchero semolato	120 g
Latte intero	120 ml
burro	120 g
cacao amaro	60 g
cioccolato fondente in scaglie	50 g
uova intere (medie)	4
lievito per dolci	1 bustina
vanigliato	
Sale fino	1 pizzico
q.b. di zucchero a velo vanigliato (per decorare)	

Procedimento

- Prepariamo tutti gli ingredienti che dovremo utilizzare.
- Per prima cosa separiamo i tuorli dagli albumi. Prendiamo i tuorli, uniamo lo zucchero e iniziamo a mescolare aiutandoci con una frusta manuale. Facciamo sciogliere il burro nel microonde e, sempre mescolando, aggiungiamolo pian piano al composto di uova e zucchero.
- Ora aggiungiamo la farina e il lievito poco per volta. Facciamo amalgamare bene gli ingredienti e poi uniamo il cacao insieme a mezza dose del latte.
- A questo punto aggiungiamo il cocco grattugiato, le scaglie di cioccolato con la restante dose di latte e mescoliamo bene per uniformare l'impasto.
- Prendiamo ora gli albumi, mettiamo un pizzico di sale e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montiamoli a neve ben ferma. Aiutandoci con una spatola, incorporiamoli al resto dell'impasto poco per volta facendo attenzione a non smontarli.
- Versiamo l'impasto ottenuto in una teglia di 24 cm di diametro precedentemente imburata, e inforniamo in un forno ventilato preriscaldato a 170° gradi per 40/45 minuti. Sforiamo la torta, lasciamola raffreddare quindi mettiamola su un piatto di portata e spolverizziamo con lo zucchero al velo.