

Torta al cocco della nonna Habiba



Preparazione: 10 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 12

Difficoltà: Media

Ingredienti

uova	4
latte	200 g
zucchero	200 g
olio di semi	90 g
Vaniglia	1 bustina
lievito per dolci	1 bustina
farina 00	250 g
gocce essenza di cocco	5
marmellata	100 g
scagliette di cocco	10 g
macinato	

Procedimento

- Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti per bene, imburriamo e infariniamo una teglia rotonda quindi versiamoci il contenuto e mettiamo in forno a 180 gradi per 45 minuti
- Togliamo la torta dal forno e aspettiamo che si raffreddi, quindi sformiamola su un piatto
- Prendiamo un po' di marmellata, spalmiamola sulla superficie della torta e spolveriamo con le scagliette di cocco.