

Torta di cocco



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Metti nel mixer il burro ammorbidito e montalo con la farina di cocco, lo zucchero e la fecola; unisci poi i tuorli uno alla volta e infine il rum.

Monta a neve gli albumi e incorporali all'impasto, mescolando dal basso verso l'alto, infine unisci il lievito. Imburra e infarina uno stampo da torta dal bordo alto, riempi con l'impasto e cuoco in forno caldo a 180° C per 25-30. Una volta sformata la torta servile con una spolverata di zucchero al velo e della farina di cocco.

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina di cocco
- 300 g di zucchero di canna
- 200 g di burro
- 40 g di fecola di patate
- 6 uova
- rum
- 1 bustina di lievito per dolci

- zucchero al velo