



TORTE E CROSTATE

Torta al cocco e marmellata



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

40 MIN



CALORIE

350K

NOTE

INGREDIENTI

180 g di Farina 0

100 g di Farina di cocco

50 g di Burro

Confettura di amarene

150 g di Yogurt bianco

3 Uova

200 g di Zucchero semolato

1 bustina di Lievito per dolci

Preparazione

- Sciogliete il burro a fuoco bassissimo, quindi toglietelo immediatamente dal fuoco e fate intiepidire.
- Unite le uova allo zucchero e lavorate il composto con cura usando le fruste a bassa velocità, fino a ottenere un composto spumoso.
- Aggiungete un po' alla volta la farina setacciata, alternandola allo yogurt e al burro fuso tiepido, usando la frusta a mano e mescolando dal basso in alto, delicatamente.

- Infine versate la farina di cocco, mettendone un po' da parte per la decorazione, e il lievito setacciato, sempre con la frusta a mano e con attenzione.
- Una volta ottenuto un composto omogeneo, ponetelo nella teglia quadrata (20x20) imburrata e infarinata e ponete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 40 minuti.
- A cottura ultimata sfornate, fate intiepidire e togliete dallo stampo. Fate raffreddare su una gratella e poi spalmate sulla superficie della torta un sottile strato di confettura di amarene. Guarnite con la farina di cocco che avete messo da parte, tagliate il dolce a quadrotti e servite.

Margherita Pini