

Torta al cocco e nutella (Dolci)



Preparazione

Ponete nella ciotola del mixer le uova e lo zucchero, mescolate e aggiungete le due farine setacciate con il lievito. Unite il latte e l'olio e continuate a mescolare per circa 10 minuti, fino a che gli ingredienti non saranno completamente amalgamati. Versate il composto così ottenuto in una stampo con cerchio apribile del diametro di 22 cm preventivamente imburato. Infornate a 180° per circa 40 minuti. Spalmate la Nutella® sulla superficie della torta al cocco ancora calda e spolverizzate con la farina di cocco.

Consigli

Se desideri preparare questa torta per la festa del tuo bambino o per un'occasione davvero speciale, non perdere l'occasione per darle un tocco ancor più originale con una guarnizione di zucchero a cuoricini o della forma che più desideri.

Curiosità

Nel 1946 la Nutella come la conosciamo noi non era così: difatti, si chiamava Giandujot e si presentava come un panetto realizzato con pasta dolce di nocciole, cacao e zucchero. Questa si poteva tagliare e poi spalmare sul pane; successivamente, nel 1951 il Giandujot viene trasformato nella crema che tutti conosciamo.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" (1 bicchiere di farina 00)

Farina di cocco (2 bicchieri di farina di cocco)

Zucchero (1 bicchiere di zucchero)

Olio di semi di mais (mezzo bicchiere di olio di semi di mais)

Latte (mezzo bicchiere di latte)

Uova 3 unità

Lievito per dolci (una bustina di lievito per dolci)

Nutella (Nutella qb per guarnire)