



TORTA ANANAS E COCCO

Difficolt: Media



Buongiorno a tutti,

oggi vi lascio una ricetta dal sapore un pÃ² esotico; il cocco e l'ananas con l'aggiunta di mandorle tritate, un accostamento davvero vincente! Provate per credere ciaoooo

Dosi: dosi per una tortiera da 22 cm.

- ananas scioppato e sgocciolato 340gr.
- farina di cocco 100gr.
- latte 100gr.
- uova 3
- zucchero di canna 100gr.
- farina 00 225gr.
- lievito 16gr.
- mandorle 70gr.
- olio di semi 100gr.
- zucchero al velo per decorare

Montiamo le uova intere con lo zucchero di canna
aggiungere latte e olio



ora aggiungere la farina e il lievito setacciati



le mandorle tritate abbastanza grossolanamente e la farina di cocco



a questo punto foderare la teglia con carta forno e coprire il fondo con le fette di ananas



le fette rimanenti tagliarle a pezzetti e aggiungerle al composto



versare tutto nello stampo e in forno a 180Â per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare, capovolgete la torta e gustatevi questa delizia!!!



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi