

Torta di ricotta e cocco

Ingredienti

200g di farina di cocco (o cocco grattugiato essiccato), 200g di zucchero di canna (viene bene anche con quello bianco), 5 uova, 400g di ricotta, una scorza di limone grattugiata, una bustina di vaniglia

Lavorare la ricotta con lo zucchero ed aggiungere man mano gli altri ingredienti. Mettere il composto in una teglia (non molto grande) unta con burro e cuocere a forno moderato per 45'. Consiglio di non asciugare troppo il dolce. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

Note: questa la ricetta che a mio giudizio non è precisa. Io ho utilizzato uova grandi, una teglia larga 21cm (meglio una teglia da 23 o 25 cm per avere una torta più bassa ma attenzione a non farla asciugare troppo). Ho prima montato i tuorli con lo zucchero e poi aggiunto il resto. Ho montato le chiare e le ho aggiunte alla fine.

Ho portato la quantità di ricotta a 500g con il vantaggio di avere una torta più morbida ma la cottura è stata di almeno 50' a 180° essendo più idratata.

Torta morbida al cocco

da La Cucina Italiana

Ingredienti: farina di cocco 200 gr, miele millefiori 250 gr, uova 4 pz, burro 125 gr, farina 00 100 gr, lievito in polvere per dolci 8 gr, sciroppo di acero, panna fresca

Montate le uova a lungo con una frusta elettrica, finchè non diventano chiare e spumose.

Incorporatevi poi la farina di cocco, il burro fuso, il miele e per ultimi la farina 00 e il lievito.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm di diametro, versatevi il composto e infornate a 180 °C per 15. Abbassate il forno a 165 °C e cuocete per altri 15'. Sfornate la torta, lasciatela raffreddare, sformatela e servitela con panna montata, dolcificata con sciroppo di acero.