



Ciambellone cocco e cacao - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Ciambellone cocco e cacao

dessert - torta semplice - uova

Ingredienti:

120 gr cocco grattugiato

50 cacao amaro

6 tuorli

150 gr zucchero

50 gr farina

3 albumi

5 cucchiaini di latte

una bustina di lievito per dolci

burro

la scorza grattugiata di un limone

un pizzico di sale

zucchero a velo

Mettere i tuorli in una ciotola e lavorarli a crema con lo zucchero, aggiungere la scorza del limone grattugiata.

Aggiungere la farina setacciata, il cacao e il cocco, ammorbidire con il latte e lavorare per rendere omogeneo. Il composto deve risultare fluido ma denso e compatto, se occorre aggiungere farina o latte.

Mescolarvi il lievito per dolci.

Montare a neve durissima gli albumi col sale ed aggiungerli al composto delicatamente.

Imburrare una tortiera (io ho usato quella per il ciambellone), versarvi dentro il composto e cuocere per 50 minuti a 160°C (io ho usato il forno elettrico, funzione statico)

Far raffreddare il dolce e spolverizzarlo di zucchero a velo.

