



Ciambellone cocacao - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

dolce - ciambella - farina di cocco

Per stampo da 28 cm.

100 gr. manitoba
180 gr. farina di riso
220 gr. farina 00
100 gr. farina di cocco
6 cucchiaini di nesquick (o similare)
3 cucchiaini di zucchero
240 gr. burro fuso
6 uova (dividere tuorli e albumi)
1 bustina di lievito per dolci
400 ml latte

Incorporare il nesquick e lo zucchero al burro fuso,
aggiungere i tuorli delle uova, 100 ml di latte e pian piano
la farina manitoba, la farina di riso, la farina 00.

Aggiungere il restante latte.

Mescolare la farina di cocco con il lievito e unire
all'impasto.

In ultimo unire delicatamente gli albumi montati a neve ferma con un pizzico di sale.

L'impasto risulterà bello fluido

Versare nello stampo imburrato e infarinato per 50 minuti
come vostro solito.

Io ho usato il fornellino da campeggio per 50 minuti
con fiamma mediopiccola.

Il risultato è una torta non troppo dolce, con la consistenza
di una buona caprese, non lievita molto.

Potete poi anche spolverizzarlo di zucchero al velo.