



Torta al cioccolato bianco e cocco

Ingredienti

150 g	Cioccolato bianco
160 g	Farina di cocco
220 g	Farina
250 g	Zucchero semolato
250 g	Ricotta (setacciata)
n° 3	Uova
50 g	Burro (a temperatura ambiente)
n° 1	Yogurt bianco
1/2	Bicchiere di latte
n° 1	Bustina di lievito per dolci
q.b.	Zucchero in granella (da mettere dopo la cottura)

Preparazione

1. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e farlo intiepidire.
2. In una planetaria lavorare le uova con lo zucchero.
3. Aggiungere il burro e continuare a lavorare l'impasto.
4. Aggiungere lo yogurt.
5. Inserire la farina setacciata.
6. Inserire quindi la farina di cocco.
7. Aggiungere la ricotta setacciata.
8. Unire il cioccolato bianco intiepidito e il lievito.
9. Imburrare una teglia e versarvi dentro il composto.
10. Cuocere per 45 minuti ca. in forno statico preriscaldato a 180 °C (fare la prova stecchino).
11. Togliere il dolce dalla teglia e cospargerlo di zucchero in granella.