



## ***Torta cocco e limone***

### **Ingredienti per 8 persone**

150 g	Farina 00
150 g	Zucchero
75 g	Burro fuso
60 g	Farina di cocco
120 g	Latte
n° 2	Uova
n° 1	Bustina di lievito per dolci
n° 1	Limone non trattato

### **Preparazione**

1. Montare le uova e lo zucchero con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Unire il latte, il burro fuso raffreddato, la scorza grattugiata e il succo del limone e mescolare ancora con le fruste elettriche.
3. Infine aggiungere la farina, la farina di cocco e il lievito e continuare a mescolare molto bene per ottenere un composto omogeneo e privo di grumi.
4. Rivestire una teglia di 18 - 20 cm di diametro con della carta forno bagnata e ben strizzata e versarvi il composto. Livellare bene con un cucchiaio.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti. Fare la prova stecchino al centro del dolce; se non dovesse uscire perfettamente asciutto proseguire la cottura per 5 minuti e ripetere la verifica.
6. Sfnare e far raffreddare la torta prima di sformarla. Servirla spolverandola con un po' di farina di cocco.