Torta alla menta e cocco

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Torta alla menta e cocco

INGREDIENTI

Ingredienti per per una tortiera da 24 cm
Tempo di preparazione: 45 minuti
Difficoltà: Facile

- Zucchero, 150g;
- Yogurt al cocco, 1 vasetto;
- Sciroppo alla menta Fabbri, 150ml;
- Olio di semi di girasole, 120ml;
- Farina di cocco, 50g;
- Farina 00, 300g
- Lievito per dolci, 8 g;

Per la decorazione

- Minitopping Fabbri Choco Menta;
- Foglioline di menta, q.b.
- Cocco rapé.

PREPARAZIONE

- Per prima cosa, montare le uova con lo zucchero;
- Unire successivamente lo Sciroppo alla menta Fabbri, lo yogurt al cocco, la farina di cocco e l'olio di semi di girasole;
- A questo punto, unire la farina setacciata insieme al lievito;
- Versare il contenuto in uno stampo per torte e cuocere in forno a 180 gradi per circa 35/40 minuti;
- Decorare con Minitopping Fabbri Choco Menta, cocco rapè e foglioline

Cerca nel sito...

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

Nome
Vogliamo chiamarvi tutti per nome

Indirizzo email:
Scrivete qui la vostra email

Cellulare
Potrete ricevere le nostre ricette a

Iscriviti

Ho letto e accetto la privacy policy

WHATSAPP

TELEGRAM

YOUTUBE

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Segui il nostro canale YouTube!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

0137706

Fabbri

di menta.

Scarica Ricetta

#Chef Andrea #Dolci #Dolci al piatto #Facile

Grilled Cheddar Sandwich

POTREBBE ANCHE PIACERTI

Alpro · Brand · Panini
French Toast

Brand · Ponti · Primi
Pasta primaverile

Dolci · Senza categoria
Apple Crumble

Dolci
Nidi di Pasqua

Dolci · Veggie
Vegan Chocolate Chunk Skillet Cookie

Dolci · Fabbri
Torta "sbriciolata", con mele e amarene

TRENDING

Panino dello stagista con salsiccia, friggitelli e...

Spaghetti MeatBalls

Pasta alla Carbonara

Chef in Camicia

CHEF IN CAMICIA S.R.L.
Via Riva di Trento, 11A
20139 - Milano (MI) - Italy
P.IVA: 09096620969

I nostri Contatti:
email:

Privacy Policy

© 2020 Chef in Camicia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.