



ilricettariodibianca.com

## Torta marmorizzata al cocco

### Ingredienti

5 uova  
220 g di zucchero  
120 g di burro  
280 g di farina  
80 g di farina di cocco  
30 g di cacao in polvere  
una bustina di lievito  
2 pizzichi di sale  
una bustina di vanillina

Un dolce classico da mangiare a colazione...mio figlio ci ha spalmato la Nutella spolverandola col cocco...potete immaginare!

Montare bene le uova con lo zucchero, quindi unire la vanillina e la farina setacciata con il lievito e il sale alternando con il burro fuso e freddo.

Infine aggiungere la farina di cocco.

Dividere l'impasto in due parti e ad una aggiungere il cacao in polvere.

Versare l'impasto bianco in uno stampo in precedenza imburrato e infarinato e sovrapporre quello al cacao. Con una forchetta miscelare i due impasti in modo di avere un effetto marmorizzato.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40/50 minuti.



ilricettariodibianca.com

Fonte della ricetta: Dolci Rustici-Quadò Editrice