

Cubetti cocco e cioccolato

🕒 20 min. + 40 min. di cottura

Per uno stampo quadrato da ca. 24 cm foderato con carta da forno

300 g	di farina	Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cacao in polvere, il lievito in polvere e il sale.
250 g	di zucchero	
1 bustina	di zucchero vanigliato	

2c.	di cacao in polvere
------------	----------------------------

2 c.ni	di lievito in polvere
---------------	------------------------------

1 presa	di sale
----------------	----------------

200 g	di burro	In un pentolino far sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire leggermente. Incorporare il burro, le uova e il latte agli ingredienti secchi. Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza.
3	uova	
3 dl	di latte	

Cuocere per ca. 40 min. nella parte centrale del forno. Sforare, lasciar intiepidire leggermente e bucherellare più volte con uno spiedino di legno.

50 g	di burro	In un pentolino sciogliere il burro. Mescolare lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il cacao in polvere e il caffè, quindi distribuire il tutto sulla torta ancora calda. Cospargere di cocco grattugiato e lasciar raffreddare completamente nello stampo. Togliere la torta dallo stampo e tagliarla a cubetti.
200 g	di zucchero a velo	
1 bustina	di zucchero vanigliato	

2 c.	di cacao in polvere
-------------	----------------------------

4 c.	di espresso
-------------	--------------------

60 g	di cocco grattugiato
-------------	-----------------------------

Suggerimento: al posto di uno stampo quadrato, è possibile utilizzare una tortiera apribile di ca. 26 cm di ø.

Conservazione: avvolti nella pellicola in frigorifero ca. 3 giorni

Un pezzo (1/4): 353 kcal, grassi 18 g, carboidrati 44 g, proteine 5 g

