

Per 6-8 persone • Facile • Preparazione 20 min. • Cottura 40 min.

Dolcetti cioccococcaffè

- ciotola + carta da forno
+ pirottini di carta colorati
+ teglia di 18x24 cm

- 120 g di farina 00

- 120 g di burro + latte di cocco

- 100 g di zucchero di canna

- 80 g di cocco disidratato
e grattugiato (farina di cocco)

- 30 g di cacao amaro

- 2 uova + caffè in polvere

- 1 cucchiaino di lievito
vanigliato per dolci

- 1 cucchiaino di zucchero a velo

- 1 dl di caffè forte + sale

"Latte" di cocco



Pronto da utilizzare,
in barattolo
(Blue Dragon,
165 ml,
a 1,83 €).



1 Prepara l'impasto. Metti il burro in una ciotola e lascialo ammorbidire a temperatura ambiente. Montalo insieme allo zucchero con la frusta, fino a ottenere una crema spumosa. Sbatti le uova in una ciotola con 5 cucchiaini di latte di cocco e 1 pizzico di sale e incorporale alla crema di burro, in 3 volte, alternandole con la farina setacciata con il lievito e con 20 g di cacao amaro. Infine, aggiungi 70 g di **cocco disidratato** e 1 cucchiaino di caffè in polvere.

2 Cuoci la torta. Versa il composto ottenuto nella teglia, foderata con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, e cuoci la torta in forno già caldo a 180°C per circa 40-45 minuti.

3 Completa e servi. Metti il cacao rimasto in una ciotola con 1 cucchiaino di zucchero a velo e, mescolando, diluisci con il caffè bollente. Distribuisci subito la miscela preparata sulla superficie della torta e lasciala riposare nel forno spento per 5 minuti. Sforнала, falla raffreddare, tagliala a cubetti di circa 4 cm di lato e spolverizzali con il cocco rimasto mescolato con 1/2 cucchiaino di caffè in polvere. Infine, disponili nei pirottini di carta e servili, a piacere, con caffè, cappuccino o panna montata.

cocco disidratato

Si ricava dal frutto della noce di cocco, una drupa di grandi dimensioni che si consuma anche fresca. La polvere disidratata e grattugiata si aggiunge agli impasti delle torte e delle frolle, oppure si fa rinvenire in acqua o latte per confezionare creme e dolci a cucchiaio. Si usa anche per produrre una sorta di "latte": bagna 100 g di cocco essiccato con 1/2 l di acqua bollente. Lascia raffreddare e filtra attraverso un telo, strizzando bene per estrarre tutto il liquido. A fianco, Cocco Grattugiato, Noverasco, 250 g, a 3 €).