

DOLCI E DESSERT

Torta al cocco e ananas

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 45 min

■ Ingredienti per 8 persone

Farina 00	350 g
Carote	500 g
Polpa di ananas	200 g
Cocco grattugiato	100 g
Gherigli di noci	120 g
Zucchero di canna	350 g
Uova	3
Olio di mais	18 cl
Lievito in polvere per dolci	2 cucchiaini
Cannella in polvere	2 cucchiaini
Estratto di vaniglia	2 cucchiaini
Burro e farina per le tortiere	

PER LA CREMA

Ricotta	400 g
Zucchero a velo	220 g
Polpa di ananas	80 g

PER DECORARE

Zucchero a velo

■ Preparazione

- 1 Raschiate le carote, tagliatele a pezzi e cuocetele al vapore per circa 20 minuti, poi frullatele e lasciatele raffreddare.
- 2 Fate tostare i gherigli di noci in un padellino antiaderente per un minuto e tritateli, quindi tagliate l'ananas a dadini.
- 3 Riunite in una ciotola gli ingredienti preparati, aggiungete il cocco, l'olio, le uova leggermente sbattute, l'estratto, la cannella, lo zucchero e il lievito e mescolate con cura.

- 4 Imburrate e infarinate due tortiere da 24 cm di diametro, distribuitevi dentro l'impasto e fatelo cuocere in forno ventilato a 180 gradi per un'ora.
- 5 Trascorso questo tempo, lasciate riposare le due torte per 10 minuti, poi sformatele e fatele raffreddare completamente. Nel frattempo preparate la crema.
- 6 Setacciate un paio di volte la ricotta e lavoratela con lo zucchero a velo. Unite poi l'ananas tagliato a dadini, mescolate con cura e lasciate riposare in frigo per almeno 15 minuti.
- 7 Distribuitela poi sulla superficie di una torta, appoggiatevi sopra l'altra, completate con zucchero a velo a piacere e servite.