

Torta al cocco e cacao gluten free

Arrivo al venerdì sempre con la lingua a penzoloni, ultimamente di corsa ed affannata per il caldo...meno male che da qualche giorno questi temporaloni hanno dato un po' di refrigerio; io comunque nonostante tutto continuo ad amare l'estate, così com'è, che ci volete fare!

Un dolcetto per il fine settimana non si nega a nessuno, questo è leggero e veloce da fare, perfetto da inzuppare in una bella tazzona di latte fresco sia al mattino per colazione che per merenda...io, lo ammetto, una sera dopo aver passato una giornata da dimenticare, ero senza forze per cucinare (ebbene sì, capita anche a me di non avere la minima voglia di mettermi ai fornelli!) e così una fetta di questa **torta** è stata la mia cena, accompagnata da un buon latte...che poi vegetale o animale questo lo potete decidere voi, io vi dico che per realizzarla ho usato la buonissima [bevanda al cocco di Alpro](#), trovata nella mia [Degustabox](#) di Giugno.

Volete anche voi ricevere ogni mese a casa la vostra sorpresa sotto forma di Degustabox?! Beh, basterà [leggere qui](#)...ed avrete tutte le info del caso ☐



Pensieri e pasticcì - 2016

Piatto e tazza [Easy Life Design](#)



Pensieri e pasticci - 2016

Print Recipe

Torta al cocco e cacao gluten free

molto profumata e golosa, perfetta per merenda e colazione

Tempo di preparazione	10 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	35 minuti
------------------	-----------

Porzioni	10 persone
----------	---------------

Ingredienti

- 200 g farina di riso
- 100 g farina di cocco
- 110 g zucchero di canna chiaro
- 300 ml bevanda vegetale al cocco [Alpro](#)
- 1 uovo
- 40 ml olio di semi di mais
- alcune gocce estratto di vaniglia
- 1/2 bustina lievito per dolci
- 2 cucchiaini cacao amaro in polvere

Tempo di preparazione	10 minuti
Tempo di cottura	35 minuti
Porzioni	10 persone
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> • 200 g farina di riso • 100 g farina di cocco • 110 g zucchero di canna chiaro • 300 ml bevanda vegetale al cocco 	
Alpro	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 uovo • 40 ml olio di semi di mais • alcune gocce estratto di vaniglia • 1/2 bustina lievito per dolci • 2 cucchiaini cacao amaro in polvere 	

Istruzioni

1. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180° ventilato. In una capiente ciotola amalgamare l'uovo con l'olio, la bevanda al cocco e l'estratto di vaniglia, poi aggiungerci pian piano gli ingredienti secchi (farina setacciata con il lievito, la farina di cocco e infine il cacao).
2. Mescolare bene con l'ausilio di una frusta a mano o elettrica. Ungere uno stampo antiaderente, infarinarlo appena e versarci il composto, infornare e cuocere per circa 35 minuti; punzecchiare bene con uno stuzzicadenti per verificarne l'avvenuta cottura e se lo stecchino esce asciutto è pronta (tenete conto che rimane comunque una torta piuttosto umidina).
3. Fate raffreddare su una gratella e gustate!

Recipe Notes

A piacere potete decorare con zucchero a velo, scaglie di cocco o frutta fresca.



Buon fine settimana, buon dolcetto e...ci rileggiamo
prestissimo!

Simona