

Torta impossibile alla clementina e cocco

Quando vidi da [Elena](#) questa **torta** qualche tempo fa, ne rimasi subito folgorata.

Amo la consistenza umida e poco soffice di questo genere di dolci...se poi ci mettiamo il **cocco** e la **clementina**...beh, siamo all'apoteosi!

Quando mi misi a realizzarla, uhm...all'inizio ero carichissima, poi un lieve dubbio iniziò ad insinuarsi nella mia mente...e se non viene?

...E se rimane troppo molliccia? ...E se ai miei poi non piace?

Beh, mi fido...la ricetta proviene da [Lei](#), ed è nientepopodimeno che una ricetta di Donna Hay...beh, come dubitare?

E poi se viene definita "**Torta impossibile**"...un motivo ci sarà. detto fatto.

Mi sono fidata!

...ed eccola qui, in tutto il suo splendore e profumo.

Io avevo delle splendide **clementine** bio ed ho voluto variare tipo di agrume (la ricetta base prevedeva il limone) ma so, e ne sono certissima, che la farò ancora e ancora!

Provatela anche voi...



Pensieri e pasticci - 2017

Ecco, questa è la fetta in tutto il suo splendore!
Gran parte dell'ottimo risultato è dovuto all'uso di una teglia antiaderente di buona qualità, la mia [questa](#) di [Pentalux](#): non ho neppure utilizzato della carta forno, si è staccata all'istante.

Pastieri e pasticci - 2017





Vi assicuro che è semplicemente irresistibile...una volta assaggiata la preparerete ancora ed ancora!

...la prossima volta voglio fare qualche esperimento in piccole cocottes monoporzione ,o userò altri agrumi.. o forse anche qualche succo di frutta, uhm...largo alla fantasia ☐

...Stay tuned!



Buon venerdì a tutti amici miei, il mercato mi aspetta...e visto che fuori c'è il sole...beh, scappo alla grande!
Buon fine settimana a tutti

Simona

sponsored