



Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero
RICETTA

Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero



TEMPO 65 min
INGREDIENTI 10 articoli
PER 4 porzioni

Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero

INGREDIENTI

- Una confezione di latte di cocco Suzi Wan®
- 220 g di farina
- 150 g di zucchero
- 50 g di burro
- 3 uova
- 70 g di cioccolato fondente
- 25 g di cacao amaro
- Un pezzetto di radice di zenzero
- 8 g di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. Con l'aiuto delle fruste elettriche, montate le uova con lo zucchero fino a quando saranno ben gonfie e spumose.
2. Aggiungete il cioccolato fatto fondere a bagnomaria, il cacao e il latte di cocco Suzi Wan®, amalgamando bene il composto.
3. Versate a pioggia la farina miscelata con lievito e sale, alternandola con il burro fuso tiepido, quindi profumate con lo zenzero grattugiato. Versate l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocete a 170/180° in forno statico per 40-45 minuti. Servite fredda.

Altre ricette simili



[Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco](#)

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli



[Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca](#)

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli



[Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi](#)

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli



[Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco](#)

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL:

<https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/torta-di-cioccolato-latte-di-cocco-e-zenzero>