

Torta di frutta secca e cocco

[Torta di frutta secca e cocco](#)

2 [Dolci a go go](#) by Dolci a gogo / 1d // keep unread // hide // preview



La frutta secca è la protagonista di tante torte invernali e in questo caso la torta che vi presento racchiude il meglio di

questi
sapori e l'aggiunta del cocco la rende anche profumatissima !
Questo dolce nasce, come il fudge, per smaltire ancora le
scorte di
frutta secca, datteri, uvetta e fichi che girovagavano nella
mia cucina
da Natale e questa torta è stato un modo dolcissimo per
utilizzarla.
Il di cocco regala un aroma e un gusto speciale a questo
dolce
reso libidinoso dalla presenza dei fichi caramellati che sono
un
vero delirio per tutti i golosi come me e rendono questo
dolce molto semplice davvero speciale!



Torta di frutta secca e cocco

160 g di frutta secca mista tritata

40 g di uvetta

3 datteri

3 fichi secchi

160 g di farina

2 uova

100 g di cocco essiccato grattugiato

60 g di zucchero semolato
1 bustina di lievito
130 di olio di semi di girasole
65 di latte intero oppure di soia
65ml di latte di cocco

Per accompagnare

Ficchi caramellati q.b.



Mettete la farina in una terrina con la frutta secca,

l'uvetta,
lo zucchero semolato, il cocco, l'olio, le uova e il lievito.
Mescolate e unite il latte. Versate il composto in uno stampo
a cerniera del diametro di 20 cm imburato e infarinato.
Mettetelo in forno a 200° per 40 minuti; a cottura
ultimata togliete lo stampo dal forno,
fate raffreddare la torta e sformatela.

[Visit Website](#)