

Cena

Torta pandoro al cocco e limone

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

70 min.

Persone

8

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- Per l'impasto:
- 250 g. di farina tipo 00
- 50 g. di cocco grattugiato disidratato
- 200 g. di zucchero
- 120 ml di olio di semi
- 120 g. di latte
- 14 g. di lievito vanigliato per dolci
- 3 uova
- 3 limoni Naturizia
- Scorza di limone q.b.
- 1 cucchiaino di limoncello
- Sale q.b.

- Per la decorazione:
- Zucchero a velo
- Fette di limone Naturizia q.b.
- Foglie di menta Naturizia q.b.
- Ribes q.b.



Preparazione

Per preparare l'impasto. Spremere i limoni fino ad ottenere **60ml di succo** e lasciare da parte.

In una ciotola, **montare con una frusta le uova con lo zucchero** fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Unire la scorza di limone grattugiata, il succo di limone, l'olio di semi a filo, il latte e amalgamare il composto.

Aggiungere la farina, il lievito e il cocco e **amalgama delicatamente** il composto con movimenti dal basso verso l'alto.

Ungere e infarinare uno stampo per pandoro (20×15 cm), versare il composto.

Cuocere in forno preriscaldato a 170-180° per 50 minuti o fino a completa cottura.

Fai raffreddare la torta pandoro, spolverizza con lo zucchero a velo e **decora con fettine di limone, ribes e foglie di menta.**
