

TORTA AL COCCO

Ingredienti (6/8 persone)

200 gr. di biscotti secchi.

100 gr. di zucchero.

200 gr. di cocco grattugiato (al supermercato si trovano già le buste).

1 bicchiere di latte.

80 gr. di burro.

100/150 gr. di cioccolato fondente (io preferisco mettere quello extra-fondente e la quantità di cioccolato dipende da quanto volete sia spesso lo strato di cioccolata...quindi da quanto adorate la cioccolata!).

Ricetta

Mettete a scaldare a bagnomaria la cioccolata rotta a pezzi con 60 gr. di burro, questa è la prima cosa che consiglio di fare perché ci vuole un po' di tempo per avere una crema di cioccolata spalmabile.

Nel frattempo, sbriciolate i biscotti in pezzetti molto piccoli e metteteli in una ciotola di plastica insieme allo zucchero e al cocco grattugiato, quindi mescolate tutti gli ingredienti in modo da non avere un composto a tre strati.

Sciogliete in un tegamino i restanti 20 gr. di burro, versatelo nella ciotola e, a seguire, fate lo stesso con il bicchiere di latte.

Mescolate il tutto in modo che il composto di biscotti/cocco/zucchero sia bagnato dal latte e dal burro.

Prendete un piatto da dolci e appoggiateci sopra della carta da forno, quindi versate sopra la carta il composto e cercate di dargli la forma che più vi piace con la stessa altezza in tutti i punti.

Quando la cioccolata è del tutto sciolta, versatela sul dolce partendo dal centro e cercando di stenderla in modo che ricopra tutto il dolce.

Fatto questo, la torta va messa in frigorifero per almeno 3/4 ore prima di essere servita.