

Torta al cocco e bacche di Goji



Pensieri e pasticci - 2014

Sulla mia tavola porcellane [Easy Life Design](#)

Oggi un post di poche parole, poche pretese...
Può sembrare sbrigativo ma non lo è.
E' che su una torta così c'è poco da dire...
Era stra-buona. Basta.

Un dolce morbido, dal gusto un pò esotico e particolare, dato dal cocco presente nell'impasto e dalle Bacche di Goji...un dolce non particolarmente scenografico, ma con quel suo aspetto così rustico e nello stesso tempo rassicurante, come solo queste torte sanno essere.

Le torte da credenza, quelle che sanno di casa e di buono...ecco, questa potrei definirla così.

Una torta da gustare in famiglia, a colazione davanti ad una bella tazza di buon latte...oppure come merenda insieme ad un bicchiere di succo, oppure ancora nella pausa tea time, che se posso amo fare, soprattutto nelle giornate non troppo belle (e di pioggia e freddo, purtroppo ne abbiamo avute, ultimamente!!!!)

Provatela e non vi pentirete...

..se non riuscite a trovare le bacche di Goji, non disperate...[qua](#) le potete acquistare anche On Line!



Bacche di Goji

Pensieri e pasticci - 2014

Ingredienti:

70 ml olio di girasole

120 ml latte

una manciata di [Bacche di Goji](#)

160 g zucchero di canna per me [Gran Cru Malawi Waves of sugar](#)

160 g farina autolievitante, per me [Molino Rossetto](#)

80 g farina di cocco

2 uova grandi

1 pizzico di sale fino

Preparazione:

Circa un quarto d'ora prima della preparazione, ammollare le Bacche di Goji nel latte.

Accendere il forno e portarlo a 180°; poi imburrare ed infarinare una tortiera, la mia era della linea Gardenia di [Guardini](#).

In una ciotola con le fruste elettriche o a mano, sbattere uova, zucchero e olio; aggiungere pian piano all'impasto la farina autolievitante setacciata col pizzico di sale e la farina di cocco.

Per ultimo aggiungere il latte con le Bacche di Goji; amalgamare ben bene e versare nella tortiera.

Infernare e cuocere a 180° ventilato per circa 40 minuti; per verificarne la cottura, effettuare la prova con lo stuzzicadenti.

Lasciar raffreddare nello stampo e sformare...

Servire accompagnata da una bella cucchiata di yogurth greco fresco oppure da una pallina di gelato fiordilatte...perfetta anche così, da inzuppare nel latte a colazione o da gustare insieme ad un profumatissimo tè o ad una buona tisana.



Pensieri e pasticci - 2014

A noi è piaciuta davvero un sacco!



Pensieri e pasticci - 2014

Che dirvi...speriamo che il sole ritorni a fare giudizio,
ehehehe...ne abbiamo tutti bisogno!

Un "caldo" (spero!) abbraccio e buon inizio settimana

Alla prossima

Simona