

# TORTA CRUMBLE AL COCCO

“..ma quella torta buona... non la rifai più???” ma con tutte le torte che vorrei provare, mangiare, inventare, ti pare che ne rifaccio una!?!?! certo a volte capita però cerco sempre di provarne di nuove così come con i biscotti e i dolci in genere, sono curiosa di nuovi gusti, se mi capita di far colazione in un posto dove ci sono i pasticcini preferisco provarne 3-4 diversi piuttosto che mangiare una bella brioches, non mi piace tornare spesso nello stesso ristorante, soprattutto dove hanno il menù sempre uguale!! Se decidiamo di andare a cena io parto con la ricerca su tripadvisor e ci sto delle ore per decidere, ora ne ho individuato uno vicino casa dove fanno cucina un pò ricercata e propongono anche le mezze porzioni, è il mio posto ideale così si possono assaggiare il doppio delle cose :-))))))

Tutto questo discorso perchè quando ho letto il tema del mese del contes di Morena ho pensato che io adoro il cocco e che ho già provato cheesecake, i biscotti, la torta... quindi.. “bisogna inventarsi una nuova versione” così ho pensato a un crumble.. poi cercando il nuovo libro di Sigrid Verbert son capitata sul suo sito e ho visto una torta crumble, ho modificato la ricetta sostituendo i 120 ml di latte e i 120 gr di yogurt con 200 ml di latte di cocco, inoltre, essendo questo abbastanza dolce ho diminuito la dose di zucchero e il crumble l’ho fatto con la farina di cocco. Il suo era alle prugne io invece ho usato altra frutta che a mio parere si abbina meglio!!



*ombelicodivenere.blogspot.it*

### **TORTA CRUMBLE AL COCCO**

per una tortiera 22x22

per la base

60 gr di burro

140 gr di zucchero

1 uovo

250 gr di farina

200 ml di latte di cocco

1 cucchiaino di lievito

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il crumble

70 gr di burro

70 gr di farina

70 gr di farina di cocco

50 gr di zucchero di canna  
1 pesca  
1 banana  
10 lamponi

Per la base montate il burro con lo zucchero poi unite l'uovo intero e amalgamate. Unite assieme la farina con il lievito e il bicarbonato, setacciatela e versatene 1/3 sul composto di burro, mescolate ed unite una parte di latte di cocco, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti. Versate l'impasto in una teglia 22x22 foderata con carta forno.

Sbucciate la pesca e tagliatela a piccoli dadini che disporrete su tutta la superficie, fateli leggermente affondare nell'impasto, ricoprite con le rondelle di banana e i lamponi tagliati a metà.

Per il crumble, unite assieme tutti gli ingredienti e lavorate con le dita fino a formare un composto granuloso, disponetelo su tutta la torta, infornate a 180° per 45 minuti.





con questa ricetta partecipo al contest di Morena