

CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO

La **ciambella al caffè e cocco** è perfetta per iniziare la giornata con la giusta carica. Completatela con la salsa al cioccolato e mou, diventerà molto golosa. Se non avete a disposizione la salsa mou potrete usare solamente il cioccolato fondente.



Candela di Venere



L'ambrosia di Venere

CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO



- 4 uova
- 200 g di farina tipo2
- 85 g di fecola di patate
- 70 g di cocco rapè
- 200 g di zucchero di canna
- 180 g di latte di cocco
- 30 g di caffè espresso
- 18/20 g di caffè solubile
- 80 g di olio di riso
- 1 bustina di lievito
- **Per la glassa**
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di [salsa mou](http://www.ombelicodivenere.com/2017/02/torta-semi-integrale-alle-mele-con-salsa-mou-e-noci.html)
- 20 g di acqua

1. Scaldare il forno a 180°C.
2. Fate il caffè caldo e scioglieteci dentro il caffè solubile, fate intiepidire.
3. Montate le uova intere con lo zucchero fino a formare un composto gonfio.
4. Unite il caffè, il latte di cocco e l'olio, mescolate.
5. Aggiungete le farine ed il lievito setacciati, infine aggiungete il cocco rapè e mescolate delicatamente.
6. Ungete uno stampo da ciambella e versate l'impasto.

7. Cuocete per 35 minuti, fate la prova stecchino.
8. Sfornate, attendete 15 minuti e sfornate la ciambella.
9. Per la salsa, in una ciotola mettete il cioccolato fuso tritato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
10. Togliete dal fuoco ed unite l'acqua e la salsa mou, lasciate intiepidire.
11. Versate la salsa sulla ciambella e decorate a piacere con della granella di pistacchi o nocciole, con chicchi di caffè o una spolverizzata di cocco rapè.
12. Conservate la ciambella fredda in un contenitore ben chiuso.



Camilla di Venere



Lombello di Venere



Cantelão di Venere



Lombello di Venere



Confeccia di Venere