

# BUNDT CAKE LIMONE E COCCO

By Andrea Mainardi



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 8 PERSONE

- 4 uova medie - 175 g di zucchero - 150 g farina "00" - 50 g fecola di patate - 1 bustina di lievito vanigliato per dolci - 100 g olio di semi - 100 g cocco grattugiato - Succo e Scorza di un limone non trattato - Zucchero a velo

---

1. Mettere nel boccale del Cook Expert, le uova e far partire il programma IMPASTI-DOLCI, 1.30 minuti.
2. Aggiungere lo zucchero e riavviare per un altro minuto. A parte miscelare farina, fecola, e lievito e aggiungere un pò alla volta nel boccale.
3. Impastare riavviando il programma per 2 minuti, nel frattempo aggiungere l'olio dal tappo che si trova sul coperchio. Per ultimo aggiungere la scorza grattugiata ed il succo di limone.
4. Imburrare e infarinare una teglia da Bundt Cake, versarvi l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30/35 minuti.
5. Una volta pronta, far raffreddare la torta prima di toglierla dallo stampo e ricoprirla con un mix di cocco e zucchero a velo! Potete servirla anche con del gelato al cocco o frutta.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Andrea Mainardi