

CROSTATA AL COCCO

Ingredienti:

300 gr. di farina

200 gr. di zucchero

1 uovo

latte

75 gr. di burro

1 bustina di lievito

per la farcia:

150 gr. di farina di cocco, 3 albumi, 150 gr. di zucchero, 200

ml. di panna fresca

Procedimento:

Impastare gli ingredienti con del latte, farne una palla e far riposare in frigo.

Preparare il ripieno amalgamando la farina di cocco con gli albumi, lo zucchero e la panna.

Lavorare la pasta come per la crostata, riempire con il ripieno preparato, coprire con le strisce e cuocere in forno già caldo a 180 per circa 30 minuti.

