

# Ciambella



## Per la torta

250 g di burro (morbido)  
250 g di zucchero di canna  
250 yogurt Vipiteno al cocco  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
5 uova  
500 g di farina  
100 g di fiocchi di cocco  
1 pk di lievito in polvere  
1 cucchiaio di olio per lo stampo

## Per la glassa

200 ml di panna  
400 g di cioccolato fondente  
Manciata di scaglie di cocco

## Preparazione

Sbattere il burro con lo zucchero fino a renderlo spumoso, aggiungere lo zucchero vanigliato e mescolare brevemente. Aggiungere lentamente lo yogurt a cucchiaiate al composto di burro. Sbattere le uova una alla volta fino a quando il composto è omogeneo, poi aggiungere l'uovo successivo. Mescolare la farina, le scaglie di cocco e il lievito in polvere e aggiungere con cura con una frusta. Spennellare la teglia con olio e cuocere a 180°C per 60 minuti.

Per la glassa: portare la panna a ebollizione e versarla sul cioccolato. Lasciare riposare per un po' finché il cioccolato non si è sciolto. Poi mescolare il tutto e spargerlo sulla torta. Nel frattempo, fate tostare una manciata di scaglie di cocco in una padella fino a quando non diventano marrone chiaro e guarnite la torta con esse.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno