

Bed & Breakfast
La Terza



“La Terza” Bed & Breakfast
via Pigna 62, 37038 Soave - Verona ITALIA
tel. +39 045 7675360 - mobile 335 1210735 info@bblaterza.it - www.bblaterza.it

Coconut – Almond cake

2 1/2 cups all-purpose flour
1 1/4 cup granulated sugar
2 tsps baking powder
200 g. butter
3 beaten egg
1/2 cup coconut
coconut flavoured yogurt
100g. crushed white almonds

Oven 180° beat together the eggs, granulated sugar, and the butter. Combine flour, coconut and yogurt; mix well.

sprinkle some coconut over batter. Bake in a 180° oven about 45 minutes.

Bed & Breakfast
La Terza



“La Terza” Bed & Breakfast
via Pigna 62, 37038 Soave - Verona ITALIA
tel. +39 045 7675360 - mobile 335 1210735 info@bblaterza.it - www.bblaterza.it

TORTA DI COCCO E MANDORLE

2 ½ bicchieri di farina 00

1 ¼ zucchero

2 cucchiaini di polvere lievitante

200g. burro

3 uova

½ bicchiere di cocco macinato

125 g. yogurt intero al cocco

100g. mandorle pelate effettate

Forno a 180°

Mescolare (nel robot) insieme: uova, burro e zucchero. Aggiungere farina, cocco e yogurt.

mescolare bene.

Versare in un stampo e spargere un po' di cocco sopra.

Forno 180° per circa 45 min.