

## DESSERT – **QUADRATINI LEGGERI DI FRAGOLA CON BAGNA AL COCCO CON Victoria**



Questo dessert di **Antonella Cacossa** la docente di cake designer del blog "Le Torte di Antonella Cacossa e non solo..." ha solo fruttosio, ma la deliziosa bagna al cocco è solo per adulti! L'associazione già vincente di Limoni siciliani di **Victoria**, fragole, cioccolato e cocco si riveste di nuovo più squisito significato!

### INGREDIENTI X 12

g 300	Farina 00
g 300	Fragole pulite
3	Uova intere
g 120	Fruttosio
g 50	Olio di semi
1 bustina	Lievito per dolci
¼ cucchiaino	Scorza limone grattugiata
g 70	Scaglie cioccolato
g 500	Farina di Cocco
1 lt	Grappa
1 lt	Acqua
g 600	Zucchero
q.b.	Zucchero a velo
q.b.	Sale
g 100	<b><u>Victoria. Limone dolceamaro all'Inglese</u></b>

### PROCEDIMENTO

Per la bagna al cocco (utile anche per altri dessert) infondere per 10 giorni in un contenitore ermetico cocco e Grappa. Sciogliere lo zucchero nell'acqua con il cocco scolato e strizzato. Raffreddare, eliminare il cocco e unire la Grappa infusa.

Per il dessert: frullare farina, g 200 fragole, uova, fruttosio, olio, lievito, scorza limone, sale. Versare nella teglia infarinata, sistemare sopra le fragole restanti e g 50 di cioccolato a scaglie.

Cuocere in forno a 180° per 30 min.

Sformare, cospargere con la bagna al cocco, lo zucchero a velo e il restante cioccolato. Servire tagliato in 12 quadretti con **Victoria. Limone dolceamaro all'Inglese.**



50 min teglia da 25x28 (10 giorni riposo bagna al cocco)