

Gugelhupf dei Caraibi

circa 16 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da gugelhupf (Ø 22 cm):****Pasta:**

250 g di farina
1 c. da tavola di Lievito Dr. Oetker
170 g di zucchero
1 limetta (solo la scorza)
3 uova
150 g di burro fuso
180 g di yogurt naturale
100 g di noce di cocco grattugiata

Scioppo:

100 ml di succo di limette
170 g di zucchero
50 ml d'acqua

1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da gugelhupf (22 cm Ø).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, setacciare in una terrina la farina mescolata con il lievito in polvere. Mescolare con lo zucchero e la scorza di limetta. Aggiungere le uova, il burro, lo yogurt e la noce di cocco. Lavorare con lo sbattitore elettrico, prima un istante a velocità ridotta, poi per ca. 3 minuti alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'impasto nello stampo preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. **45 minuti**.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

Staccare il dolce dallo stampo, sformarlo su una gratella e lasciare raffreddare.

③ Sciroppo:

Per lo sciroppo, mettere in una pentola il succo di limetta, lo zucchero e l'acqua. Scaldare a fuoco dolce per sciogliere lo zucchero e cuocere lo sciroppo per ca. **2 minuti** senza coprire né rimestare.

Sistemare il dolce su una gratella posta su una placca da forno e bagnarlo con lo sciroppo caldo finché tutto il liquido sia assorbito. Lasciare raffreddare prima di servire.

Consiglio

- Decorare a volontà con noce di cocco grattugiata e fettine di limette.