Cuadrados de Coco y Dulce de Leche de Gross



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 50 cc
Harina: 400 g
Ralladura de 1 limón:
Azucar impalpable: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Polvo para hornear: 2 cditas.
Sal: 1 Pizca
Mantequilla pomada: 150 g

Relleno

Azucar: 100 grs.
Huevos: 2 Unidades
Coco rallado: 150 g
Crema de leche: 100 g
Dulce de leche: 400 g

Preparación de la Receta

Para la masa

en la cuba de una batidora el&eacute

- Ctrica, colocar la *mantequilla* pomada, la azúcar impalpable, la ralladura de *limón* y la sal
- Trabajar con lira.
- Añadir la leche y los huevos
- Disminuir la velocidad al mínimo, agregar la *harina* y el polvo para hornear tamizados
- Integrar bien los ingredientes.
- Estirar la masa hasta obtener una lámina de un espesor de 4 mm
- Cocinar a blanco por 5 minutos a 180 °C

- Reservar.

Para el relleno

mezclar en un taz&oacute

- N los huevos, la *crema* de leche u el azúcar
- Añadir el coco rallado un poco antes de usarlo
- Por el momento, reservar.

Para el armado

- Sobre la base cocida a blanco, agregar una capa de dulce de leche
- Luego distribuir por encima la mezcla de coco y pasarle una espátula con mucha delicadeza.
- Cocinar en el horno a 180 °C por 25 minutos
- Retirar y dejar enfriar.
- Una vez frío, desmoldar, recortar los bordes, cortar en cuadrados y servir.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para la ralladura de lim&oacute

- N, evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color* brillante.
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-coco-y-dulce-de-leche-de-gross