

# 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:**

**Azúcar impalpable:** 100 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Polvo para hornear:** 2 cditas.

**Sal:** 1 Pizca

**Mantequilla pomada:** 150 g

### Relleno

**Azúcar:** 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>