

Esponjosa de coco



Ingredientes

Masa

Manteca: 150 g

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 250 grs.

Oporto: 75 cc

Sal: 1/4 cdita.

Azucar: 150 grs.

Fecula De Maiz: 80 grs.

Yemas: 2 Unidades

Relleno

Manteca: 100 g

Leche: 2 Tazas

Coco rallado: 200 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azucar: 400 grs.

Huevos: 6 Unidades

Dulce de leche: 700 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Trabajar con cuchara de madera la *manteca* blanda junto con el azúcar hasta lograr una pasta pomada
- Agregar las yemas, el *oporto* y por último los secos
- Tomar la masa, dejar reposar en heladera y luego estirla y forrar con ella una tartera de 28 cm desmontable, enmantecada y enharinada
- Reservar 15 minutos en el freezer.

Relleno

- Mezclar la *manteca* blanda con el azúcar, agregar el coco, los huevos, la esencia y por último la leche.

Armado

- Cubrir la base de la masa con una capa de dulce de leche ; volcar por encima el relleno de coco y hornear a fuego moderado por una hora o hasta que el relleno quede firme
- Retirar y dejar enfriar antes de decorar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/esponjosa-de-coco>