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 estirarla 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