Pie de Coco por Yvette y Denise Hakim



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Azucar impalpable: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Harina: 250 Gramos
Margarina: 150 Gramos

Relleno

Azucar rubia: 45 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Harina: 70 Gramos
Margarina: 60 Gramos
Coco en escamas: 250 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Leche Condensada: 280 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar azúcar impalpable, *margarina* en cubos, *harina* y *huevo* hasta unir los ingredientes.
- Envolver en film, formar un bollo y llevar a heladera por 1 hora.
- Estirar la masa con palote y cubrir la base y los bordes.
- Llevar a horno a 180° C por 15 minutos.

Relleno

- En bowl mezclar coco en escamas, *margarina* derretida, azúcar rubia, huevos, *harina* tamizada, esencia de vainilla y leche condensada.
- Verter el relleno sobre el molde con masa blanqueada y cocinar en horno a 180° C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-coco-por-ivette-y-denise-hakim