

Pie de Coco por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar impalpable: 100 Gramos

Huevo: 1 unidad

Harina: 250 Gramos

Margarina: 150 Gramos

Relleno

Azúcar 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>