

### **Tarta con Coco**

Tiempo de preparación: 90 Min



# Ingredientes

#### Masa

Azucar: 240 grs Harina: 400 Gramos

Huevos: 100 Gramos Limón para su ralladura: 2 Unidades

Manteca: 160 Gramos

### Relleno

Azucar impalpable: c/n

Azúcar mascabo: 170 Gramos Brillo: c/n

Claras: 3 Unidades Yemas: 3 Unidades

Escamas de coco: c/n Esencia De Vainilla: 1 cda Harina: 100 Gramos Leche de coco: 120 c.c.

Manteca: 120 Gramos Sal: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

#### Masa

- Mezclar manteca y azúcar hasta cremar y blanquear.
- Añadir los huevos de a uno y la ralladura de limón.
- Agregar harina, trabajar hasta formar una masa lisa.
- Forrar un molde de 22 cm y enfriar.

### Relleno

- Batir la manteca con la mitad del azúcar, agregar la esencia de vainilla y una pizca de sal
- Agregar las yemas una a una y por ultimo *harina*, intercalando la leche de coco y las claras batidas con el azúcar restante.

### **Armado**

- Llevar el relleno al molde previamente forrado con la masa.
- Hornear 40 minutos a 170<sup>a</sup> C.
- Decorar brillo, escamas de coco y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-con-coco