

Tarta con Coco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azucar: 240 grs

Huevos: 100 Gramos

Manteca: 160 Gramos

Harina: 400 Gramos

Limón para su ralladura: 2 Unidades

Relleno

Azucar impalpable: c/n

Azúcar mascabo: 170 Gramos

Claros: 3 Unidades

Escamas de coco: c/n

Harina: 100 Gramos

Manteca: 120 Gramos

Brillo: c/n

Yemas: 3 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cda

Leche de coco: 120 c.c.

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^a C.
- Decorar brillo, escamas de coco y azúcar impalpable.

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