Tarta de Coco



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para la salsa

Dulce de leche repostero: 250 Gramos

Leche: Cantidad necesaria

Para la tarta

Huevo: 8 Unidades
Ralladura de limón: 1 Unidad
Leche: 1 Litro
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Manteca: 220 Gramos
Coco Rallado Tostado: 140 Gramos

Preparación de la Receta

- Licuar huevos, esencia de vainilla, ralladura de *limón*, *manteca* fundida, leche y coco rallado tostado, hasta tener una mezcla lisa.
- Llevar a molde circular enmantecado y cocinar en horno a 180ª C por 345 minutos aprox.
- Dejar enfriar y servir porciones con salsa de dulce de leche.

Para la salsa

- Calentar leche e ir mezclando de a poco con batidor hasta tener una textura liquida y lisa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-coco-2