

# 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

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Manteca:** 220 Gramos

**Leche:** 1 Litro

**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>