Tarta de Coco y Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 150 grs
Huevo: 1 unidad
Manteca: 150 grs
Sal: 1 Pizca
Harina: 250 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad
Polvo leudante: 1 cda

Relleno

Azucar: 100 grs
Coco rallado: 150 grs
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: 100 grs
Dulce de leche repostero: 400 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Batir *manteca* con azúcar y ralladura de *limón*, incorporar el *huevo*.
- Tamizar *harina* con polvo *leudante* y sal.
- Integrar al batido.
- Enfriar la masa 30 minutos y estirar de 4 mm de espesor.
- Forrar un molde de 20 por 30 cm.
- Hornear la masa a blanco (15 minutos)

Relleno

- Hidratar el coco con la *crema* y agregar el azúcar y los huevos.

Armado

- Distribuir una capa pareja de dulce de leche sobre la masa
- Luego volcar la pasta de coco y alisar con una espátula.
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.
- Dejar enfriar bien antes de cortar en bastones.

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