

Torta cocada rellena de dulce de leche

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Dulce de leche repostero:

Decorar con flores comestibles:

para la cubierta

Claros de huevo: 120 gr

Azúcar impalpable: 50 gr

Coco rallado: 60 gr

Azúcar: 75 gr

Almidón de Maíz: 30 gr

para la masa

Manteca: 125 gr

Azúcar impalpable: 70 gr

Huevo: 1 Unidad

Ralladura de limón:

Polvo Para Hornear: 8 gr

Yemas: 2 Unidades

Esencia de vainilla:

Harina 0000: 250 gr

Sal:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir la *manteca* con el azúcar impalpable y la sal hasta obtener una *crema*
- Agregar el *huevo*, las yemas, la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*
- Incorporar la *harina* junto con el polvo para hornear y mezclar hasta formar la masa.
- Estirar, forrar el molde y llevar a la heladera durante 30 minutos

- Luego, precocinar la base.

Para el relleno

- Cubrir la base fría con dulce de leche repostero.

Para la cubierta

- Batir las claras y agregar el azúcar en forma de lluvia
- Incorporar el azúcar impalpable, el almidón de maíz y, por último, el coco rallado
- Distribuir sobre el dulce de leche.
- Cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos
- Decorar con flores comestibles antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.net/recetas/torta-cocada-rellena-de-dulce-de-leche>