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

Claras de huevo: 120 gr
Azucar impalpable: 50 gr
Coco rallado: 60 gr

Azúcar: 75 gr
Almidón de Maíz: 30 gr

para la masa

Manteca: 125 gr
Azucar 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://elgourmet.com/recetas/torta-cocada-rellena-de-dulce-de-leche