



Tarta de dulce de leche y coco

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

La combinación perfecta de coco y dulce de leche, preparada con una masa casera. Un postre clásico que te enseñamos paso a paso.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Clásico
Manteca

INGREDIENTES

- 1 Ralladura de limón
- 125 gr Manteca
- 2 Huevos
- 250 gr Harina 0000
- 2 cdas Agua
- 300 gr Coco rallado
- 400 gr Dulce de leche
- 100 gr Azúcar
- 2 Huevos
- 2 cdas Crema
- Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

Masa:

1. Batir con batidor de mano la manteca con el azúcar, la ralladura y la esencia hasta blanquear, colocar los huevos de a uno, el agua y por ultimo la harina tamizada.
2. Unir hasta formar un bollo liso evitando amasar demasiado.
3. Colocar en tartera y cocinar sin color en horno 180 grados.

Relleno y Armado:

1. Mezclar el coco, los huevos, el azúcar y la crema.
2. Por otro lado untar el dulce de leche sobre la masa ya cocida.
3. Cubrir con la mezcla de coco y llevar a horno hasta dorar la superficie.

Masa:

250 gr Harina 0000
125 gr Manteca
2 Huevos
2 cdas Agua
1 Ralladura de limón
Esencia de vainilla

Relleno y cobertura:

400 gr Dulce de leche
300 gr Coco rallado
2 Huevos
100 gr Azúcar
2 cdas Crema