

Tarta de dulce de leche y coco rallado

Ingredientes

Masa

Harina	300 g
Azúcar	100 g
Manteca	200 g
Huevo	1 u

Relleno

Crema de leche	150 cc
Huevos	3 u
Coco rallado	225 g
Azúcar	150 g
Ralladura de limón	1 unidad
Dulce de leche repostero	150 g

Procedimiento

Masa: Procesar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca cortada en cubitos e integrar con la punta de los dedos hasta formar un arenado.

Incorporar el huevo, unir y llevar a la heladera (envuelta en papel film)

Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 22, 24 o 26 cm de diámetro.

Enfriar nuevamente y pinchar con un tenedor.

Hornear a 200° C hasta apenas dorar sus bordes, aproximadamente 8 minutos.

Retirar del horno y esparcir el dulce de leche con una espátula.

Volcar todos los ingredientes del relleno, previamente mezclados.

Volver a colocar en el horno y cocinar por 15 minutos más (o hasta que se dore levemente la superficie)

Retirar y dejar enfriar.

Desmoldar y conservar a temperatura ambiente hasta el momento de servir.

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***