Tarta de coco y ananá

Dificultad:

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 0min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tarta-de-coco-y-anana

Preparación

En el tazón de un procesador de alimentos, agregar la harina, el azúcar y la sal. Pulse hasta que se mezclen. Agregar la manteca y procesar hasta formar un arenado. Añadir el huevo y procesar nuevamente unos 5-7 segundos hasta que la masa ha comenzado a agrupar. Coloque un pedazo de plástico en el mostrador y volcar la masa sobre la superficie. Usando el plástico y el dorso de las manos, presione suavemente la masa en un disco. Envuelva bien con el papel plástico y refrigere por lo menos 2 horas, preferentemente durante la noche. Retire la masa de la heladera. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos. En una superficie ligeramente enharinada, extender la masa en un círculo, enharinar la superficie y la base de la masa para veitar que se pegue. Enrollar la masa alrededor del rodillo y suavemente desenrollarlo sobre un molde de tarta 1/2-inch 9 con un fondo desmontable. Coloque la masa en el borde de la sartén. Ruede el rodillo sobre la parte superior de la sartén para eliminar el exceso de masa. Disponer el ananá sobre el fondo de la tarta y presinandolas contra el fondo,

Ingredientes

- Para la masa: 1-1/2 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 9 cucharada/s Manteca fría cortada en cubitos
- 1 Huevo grande
- Para el relleno: 85 gramo/s Piña - Ananá pivada en trocitos
- 7 cucharada/s Manteca blanda
- 3/4 taza/s Azúcar
- 200 gramo/s Coco rallado
- 2 Huevos
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharada/s Rhum - Ron
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

generosamente ellas pulsando en la masa. Transfiera la tarta en una bandeja para hornear con borde y colocar en el congelador durante 15 minutos. Para el relleno, precaliente el horno a 175ºC. En el cuenco de una batidora de pie equipados con la pala, bata la manteca y el azúcar a velocidad media hasta que estén bien mezclados, aproximadamente 1 minuto. Agregar el coco y luego los huevos, uno a la vez, mezclando bien después de cada adición. Añadir la sal y el ron y batir hasta que se mezclen. Retire la tarta del congelador y extender el relleno uniformemente sobre la piña. Hornear la tarta durante 50-55 minutos hasta que la superficie esté dorada y el centro de la tarta se establezca. Dejar enfriar la tarta completamente sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar impalpable antes de servir. Disfrute!

Tip para la receta

Si no va a servir de inmediato, refrigerar la tarta y luego llevar a temperatura ambiente antes de servir.