

Tarta de coco y dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-coco-y-dulce-de-leche>

Preparación

Masa Batir la manteca con el azúcar y la esencia a blanco. Agregar los huevos de a uno, integrando bien. Incorporar la harina tamizada con el polvo de hornear y formar una masa lisa. Dejar reposar 20 minutos en la heladera. Estirar y forrar un molde tarta enmantecado. Colocar dentro el dulce de leche. Cubierta de coco Mezclar todos los ingredientes de la cubierta (el azúcar, los huevos, el coco, la miel y la esencia de vainilla) y llevar al fuego unos minutos, hasta que tome un poco de cuerpo. Retirar y dejar enfriar. Colocar en manga con pico rizado y cubrir la tarta con copitos de la preparación. Cocinar en horno a 180° C hasta que se doren los copitos. Desmoldar en frío.

Ingredientes

- 150 grs. Manteca
- 150 grs. Azúcar
- Cantidad mínima Esencia de vainilla
- 2 Huevos
- 300 grs. Harina 000
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 500 grs. Dulce de leche
- 200 grs. Azúcar
- 4 Huevos
- 300 grs. Coco rallado
- 1 cucharada/s Miel de Abejas
- 1 poco Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Dulces

