

Torta de coco y dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para la masa, trabajar con cuchara de madera la manteca blanda junto con el azúcar hasta lograr una pasta pomada. Agregar las yemas, el oporto y por último los secos. Tomar la masa, dejar reposar en heladera y luego estirla y forrar con ella una tartera de 28 cm desmontable, enmantecada y enharinada. Reservar 15 minutos en el freezer. Para el relleno, mezclar la manteca blanda con el azúcar; agregar el coco, los huevos, la esencia y por último la leche. Para el armado final, cubrir la base de la masa con una capa de dulce de leche; volcar por encima el relleno de coco; y hornear a fuego moderado por una hora o hasta que el relleno quede firme. Retirar y dejar enfriar antes de decorar y servir. Fuente: RevistaMaru.com

Ingredientes

- Para la masa: 150 gramo/s Azúcar
- 150 gramo/s Manteca
- 2 Yemas de huevo
- 75 cc. Vino oporto
- 250 gramo/s Harina
- 80 gramo/s Fécula de maíz
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- Para el relleno: 100 gramo/s Manteca
- 400 gramo/s Azúcar
- 200 gramo/s Coco rallado
- 6 Huevos
- 2 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 700 poco Dulce de leche

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Argentina, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

