

Tortitas de coco con mermelada de frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortitas-de-coco-con-mermelada-de-frambuesas>

Preparación

Prepare la salsa de frambuesa. Cocine a fuego lento en una cacerola $\frac{1}{3}$ de frambuesas y 2 cucharadas de azúcar. Mezclar y aplaste las frambuesas hasta formar un puré y que el azúcar se haya disuelto completamente. Añadir el resto de las frambuesas y, sin romperlas, cocer durante un par de minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Guarde en el refrigerador hasta que esté listo para servir. Para las tortitas, precaliente el horno a 170°C. Tomar un molde para muffins adecuado para horno y coloque una cucharada de mermelada de frambuesa en el fondo de cada uno de ellos. Con el mixer, forme un polvo con la harina, el bicarbonato de sodio, el azúcar, la sal y $\frac{2}{3}$ de la harina de coco. En un tazón, mezcle los huevos con la manteca derretida y la leche de coco. Verter los huevos sobre los ingredientes secos, agregar la harina de coco restante y revolver con una espátula hasta mezclar todo. Divida la masa en los moldes preparados y cocinar en el horno durante 30-35 minutos, hacer la prueba con la punta de

Ingredientes

- 150 gramo/s Harina leudante
- 130 gramo/s Harina de coco
- 100 gramo/s Azúcar de caña (+2 cucharadas)
- 100 gramo/s Manteca
- 200 cc. Leche de coco
- 2 unidad/es Huevo
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 500 gramo/s Frambuesas
- 1 poco Mermelada de frambuesas
- 1 cantidad mínima Sal
- 100 cc. Crema de leche

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

un cuchillo para chequear que salga seco.
Dejar enfriar a temperatura ambiente y servir
con la crema de leche batida y la salsa de
frambuesa. Fuente:
<http://www.oggipanesalamedomani.it/>

▣ **Tip para la receta**

Si no consigue harina de coco, compre coco rallado y al pasarlo por el mixer lo reducirá a polvo. La leche de coco puede reemplazarse por leche común.

