



TARTA CASERA DE COCO con nata y rellena de dulce de leche

INGREDIENTES:

BIZCOCHO:

8 HUEVOS □
200 GR DE HARINA
200 GR DE AZÚCAR

RELLENO:

1/2 LITRO DE ALMÍBAR MÁS O MENOS
1 VASO POR MITAD DE TARTA 500 GR DE DULCE DE LECHE

COBERTURA:

750 ML DE NATA PARA MONTAR
200 GR DE AZÚCAR.
200 GR DE COCO (UN VASO)



TARTA CASERA DE COCO □

con nata y rellena de dulce de leche

8 huevos □
200 gr de harina
200 gr de azúcar

Monto los huevos 10 minutos en la batidora, agregó el azúcar y termino de mezclar un minuto más.

En un bol □ grande tiro la mezcla de huevos y azúcar y le agrego poco a poco los 200 gr de harina.

Una vez obtengo una masa homogénea que conserve su aire, la pasó a una tartera y la horneo 30 minutos 180 grados

Enfriar dos horas en nevera y rellenar.

Relleno:

1/2 Litro de almíbar más o menos
1 vaso por mitad de tarta 500 gr de dulce de leche

Cobertura:

750 ml de nata para montar
200 gr de azúcar.
200 gr de coco (un vaso)

Parto la tarta a la mitad y la empapo con 250 ml por cada mitad de almíbar. Agrego los 500 gr de dulce de leche y la tapo. Monto la nata junto con el azúcar en la Thermomix 20 segundos velocidad 7 y decoro la tarta por fuera con ella. Acabó espolvoreando bastante coco rallado por encima.