

POSTRES

CHEESE CAKE DE COCO CON MASA DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 400gr de harina sin polvo
- 230 gr de mantequilla
- 120gr de azúcar
- 65 gr de harina de almendras
- 6 huevo
- 2 cucharadas de cacao en polvo amargo
- 1 tarro de leche condensada
- 1 tarro de crema de coco
- 1 cucharada llena de maicena o fécula de maíz
- 200 gr de coco rallado
- Physalis o frambuesas para decorar

Preparación

- Poner en un Bowl 400 gr de harina sin polvos + 230 gr de mantequilla a temperatura ambiente + 120 gr de azúcar + 65 gr de harina de almendras + 1 huevo + 2 cucharadas de cacao en polvo amargo. Mezclar todos los ingredientes hacer una masa y cubrir un molde desmontable previamente aceitado. Si quieres una masa más delgada puedes usar la masa restante para hacer galletas de chocolate llevar al horno a 180° por 15 minutos.
- Poner en la juguera un tarro de leche condensada +1 tarro de crema de coco +5 huevos +1 cucharada colmada (llenita) de maicena o fécula de maíz +200 gr de coco rallado. Mezclar todo y cuando esté homogéneo poner sobre la masa y llevar al horno a 180° por 50 minutos. Debe estar levemente dorado por arriba y firme en el centro.
- Decorar con Physalis o frambuesas y disfrutar

