

POSTRES

TARTA DE COCO Y MANJAR

 Valeu Mac Gulliffe



Ingredientes:

- 260 gr de harina sin polvos de hornear
- 130 gr de azúcar flor
- 150 gr de mantequilla fría
- 2 yemas de huevo
- Dos cucharadas de agua
- 800 gr de el manjar
- 400 gr de coco rallado
- 2/3 taza de azúcar
- 1 huevo grande

Preparación

- En un pocillo poner 260 g de harina sin polvos de hornear + 130 g de azúcar flor o impalpable + 150 g de mantequilla fría y con la punta de los dedos, hacer un arenado.
- Agregar 2 yemas de huevo y unir los ingredientes apretando con las manos, sin amasar, hasta formar una masa. Si es necesario, agrega una o dos cucharadas de agua para que la masa quede húmeda y no se pegue en los dedos.
- Poner la masa en un molde de tarta desmontable, previamente aceitado y llevar al horno precalentado por 12 o 15 minutos hasta que se vea “seca”.
- Cubrir la masa con 800 g de el manjar (o más si prefieres) que más te guste.
- Mezcla 400 g de coco rallado+2/3 taza de azúcar + 1 huevo grande, mezcla todo suavemente para no compactar y es polvorear sobre el manjar, llevar al horno precalentado a 180° hasta que la cubierta esté dorada.
- Decorar con flores comestibles.

