

POSTRES

CUADRADOS DE COCO Y MANJAR



Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 50 gr de azúcar flor
- 125 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 50 gr de crema
- 200 gr de coco rallado
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de crema
- 2 huevos
- Ralladura de 1/2 limón
- 500 gr manjar

Preparación

- Para la base hacer un arenado, con 250 gr de harina + 50 gr de azúcar flor + 125 gr de mantequilla. ¡Agregar 2 huevos + 50 gr de crema y mezclar, la masa es muy pegote! ¡Pero está ok!
- Poner en un molde cuadrado previamente aceitado y con papel encerado.
- Con ayuda de otro papel encerado aplana la masa, pinchar y llevar al horno precalentado a 180 grados por 12 min aprox para que se seque la superficie.
- En un bowl aparte poner 200 gr de coco rallado + 150 gr de azúcar + 150 gr de crema + 2 huevos + ralladura de 1/2 limón. Mezclar con las manos sin “apretujar”.



- Sacar Del Horno la masa precocinada, cubrir con 500 gr de un rico manjar, (si quieres puedes agregar más de Manjar). Poner montoncitos la mezcla de coco en toda la superficie.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 25 min o hasta que se dore levente el coco.

