



Tarta de coco

Tarta de coco

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

400gr. de masa dulce para tarta comprada ya hecha, Harina, Mantequilla, PARA EL RELLENO:, 250gr. de coco rallado, 2 huevos, 200gr. de azúcar de caña fino, El zumo y la ralladura de 2 limones, 375ml. de nata extragrasa.

Pasos a seguir:

- 1) Esparcir harina sobre una superficie y extender la masa.
- 2) Engrasar un molde redondo de 23cm. de diámetro con mantequilla y forrarlo con la masa.
- 3) Se cubre la base con papel vegetal y se colocan por encima unas legumbres secas.
- 4) Precalentar el horno a 200°C.
- 5) Introducir el molde en el horno 15 minutos.
- 6) Se retiran las legumbres secas y el papel vegetal y se deja la masa en el horno otros 5 minutos.
- 7) Bajar la temperatura a 160°C e introducir una bandeja de hornear.
- 8) Se hace el relleno, poniendo en un bol la ralladura de limón, los 2 huevos, y el azúcar y batiéndolo bien durante un minuto, aproximadamente.
- 9) Añadir al bol la nata, el zumo de los limones y el coco rallado.
- 10) Disponer el relleno sobre la base de la tarta horneada anteriormente y colocarla sobre la bandeja de hornear.
- 11) Hornear 40 minutos, aproximadamente.
- 12) Retirar del horno, dejar enfriar y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-coco-236.php>