

# I N G R E D I E N T E S

## TARTA DE COCO

### MASA:

200 gr manteca pomada

100 gr de azúcar

1 yema

300 gr harina 0000

1cdita esencia de vainilla

200 gr de Dulce de leche repostero

### CRUMLE DE COCO:

150 gr de azúcar

200 gr de coco

1 huevo

1cdita esencia de vainilla

# P R O C E D I M I E N T O

## MASA:

1. En la batidora mezclar la manteca + azúcar + yema

2. Incorporar la esencia de vainilla y la harina

3. Estirar sobre un molde (no hay que amasar, simplemente unir) y llevar a la heladera hasta que esté fría.

4. Cocinar en el horno a 180grados hasta que empiece a dorarse.  
OJO: que no se cocine demasiado, porque después va a ir al horno de vuelta

5. Dejar enfriar y agregar el dulce de leche

## CRUMBLE DE COCO:

1. Mezclar el coco + azúcar+ huevo + esencia de vainilla, se forma un crumble

2. Repartirlo sobre el dulce de leche

3. Llevar al horno hasta que dore

LISTO!!

