



## TARTALETAS DE COCO Y CREMA DE CHOCOLATE CON FRUTA

### Ingredientes

- 2 Tazas de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- ½ Taza de margarina
- 1 Huevo
- 1 Tarro de leche de coco pequeño
- 2 Cucharadas de esencia de coco (opcional)
- 4 Huevos
- ½ Taza de azúcar granulada
- 1 Paquete de coco rallado (150 g)
- 1 chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en pequeños trozos
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

Energía:	447 Kcal
Proteínas:	7.3 g
Grasa Total:	29.0 g
Colesterol:	106. mg
H. de Carbono:	39.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	151 mg

### Preparación

1.- Para la masa junta en un bowl la harina con la azúcar flor, agrega la mantequilla y comienza a frotar con las yemas de tus dedos hasta conseguir granos como arena, puedes también frotar con tus manos. Una vez lista, agrega de una vez el huevo y trabaja suavemente hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Estira la masa y forra moldes individuales de tarta de 8 a 10 cms aproximado. Pre-hornéalas a temperatura alta del 180°C durante 6 a 8 minutos. Una vez listas retíralas del horno. Mientras junta en un bowl la leche de coco con la esencia, el coco rallado, los huevos y la azúcar granulada. Bate hasta homogenizar y rellena cada una de las tartas con esta mezcla.

3.- Lleva las tartas nuevamente al horno con la misma temperatura durante 12 a 15 min. hasta que la preparación cuaje y dore levemente. Una vez listas, retíralas del horno y enfríalas. Mientras, calienta la crema larga vida NESTLÉ® en una cacerola a fuego medio, una vez que hierva retira del fuego y agrega el chocolate DARK®

NESTLÉ®, revuelve constantemente hasta derretir el chocolate completamente.

4.- Entibia la preparación y cubre con una capa de chocolate cada tarta de coco fría y refrigera durante 30 minutos. Una vez listas, decóralas con frutas de la estación y sírvelas cuando gustes.

