



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	370 Kcal
Proteínas:	4.7 g
Grasa Total:	21.7 g
Colesterol:	32.0 mg
H. de Carbono:	38.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	198 mg

TARTA DE MANJAR Y COCO

Ingredientes

Masa

1 ½ Taza colmada de harina

3 Cucharadas colmadas de azúcar granulada

½ Taza de margarina (100 g)

1 Yema de huevo

Agua necesaria

2 Tazas de manjar NESTLÉ®

¼ Taza de mantequilla derretida

½ Taza de azúcar granulada

1 Taza de coco rallado (100 g)

1 Clara de huevo

Preparación

1.- Para la masa, junta en un bowl la harina con la azúcar granulada y la taza de margarina, comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas finas como arena. Añade el huevo de una vez y comienza a amasar suavemente y sin exceso. En el caso que la masa esté un poco seca añade agua necesaria, hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Uslerlea sobre mesón enharinado y forra un molde para tarta aro 22 a 24 cm. de diámetro, pincha con un tenedor y pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. aprox. hasta cocer levemente. Una vez lista, retira la masa de horno y vierte el manjar NESTLÉ® esparciendo cuidadosamente sobre esta misma.

3.- En otro bowl junta la mantequilla derretida con la azúcar granulada, el coco rallado y la clara de huevo. Mezcla hasta homogenizar y congela durante 30 minutos aprox. hasta que tome forma, luego con las manos rompe esta masa hasta conseguir pequeñas migas de coco, espárcelas sobre la tarta con manjar y lleva a horno nuevamente durante 12 a 15 minutos hasta dorar las migas de coco. Una vez listas, retira del horno y enfría para porcionar y servir cuando quieras.

Sugerencia

Puedes tener listas desde un comienzo las migas de coco para ajustar los tiempos de la preparación y tener la tarta lista antes de lo esperado.

