

PIE TROPICAL DE COCO Y LIMÓN

Ingredientes

Masa

- 2 Tazas rasas de harina cernida
- 1 Taza rasa de azúcar flor
- ¾ Taza de margarina
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de agua

Relleno

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Taza de jugo de limón
- 1 Cucharada de ralladura de limón
- 1 Tarro chico de crema de coco
- 1 Cucharadita de esencia de coco
- 5 Huevos
- 1 Sobre de coco rallado (100 g)



Dificultad:
Media



Porciones:
14



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 310 Kcal |
| Proteínas: | 7.0 g |
| Grasa Total: | 15.0 g |
| Colesterol: | 162. mg |
| H. de Carbono: | 36.0 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 137 mg |

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con la azúcar flor, añade la margarina y comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo y el agua de una vez, trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta. Estira la masa sobre un molde para tarta de 26 a 28 cm de diámetro aproximado previamente enmantecado y enharinado.

2.- Pincha la masa con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C durante 10 a 12 minutos hasta cocer levemente. Mientras y aparte junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con el jugo y ralladura de limón, crema de coco, esencia de coco y huevos. Bate enérgicamente hasta homogenizar todos los ingredientes y finalmente agrega el coco rallado y remueve.



3.- Una vez que la masa esté pre-horneada, retira del horno y vierte de inmediato toda la mezcla preparada en el paso 2. Lleva nuevamente a horno a igual temperatura y hornea durante 20 a 25 minutos hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez lista, retira del horno, deja enfriar y sirve cuando gustes.

