



Dificultad:  
Media



Porciones:  
16



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	356 Kcal
Proteínas:	6.4 g
Grasa Total:	16.3 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	46.0 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	112 mg

## PIE DE COCO Y ARÁNDANOS

### Ingredientes

Para la Masa

2 Tazas de harina cernida 260 g

1 Taza de azúcar granulada 180g

½ Taza de margarina a temperatura ambiente 80 g

1 Huevo

¼ Cucharadita de ralladura de limón

Para el Relleno

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

1 Tarro de leche de coco

1 Paquete de coco rallado (100 g)

3 Huevos

1 Limón (jugo y ralladura)

Para la cubierta

1 Paquete de arándanos

½ Taza de azúcar flor

2 Cucharadas de licor "opcional" (vodka-ron-coñac)

### Preparación

1. Para la masa junta todos los ingredientes secos y frota con tus manos hasta conseguir migas finas, agrega el huevo con la ralladura de limón y presiona la mezcla "son amasa" hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos. Si falta humedad, agrega pequeñas cantidades de leche hasta obtener el punto.

2.- Uslerea y forra el interior de un molde para tarta aro 26 a 28 cm. de diámetro previamente enmantecado y enharinado. Pre-hornea durante 10 a 12 minutos a temperatura alta hasta dorar levemente la superficie. Mientras para el relleno junta la leche condensada NESTLÉ® con todos los otros ingredientes y bate hasta integrar. Vierte cuidadosamente sobre la masa pre-horneada y vuelve a hornear durante por 15 min. Hasta cuajar el relleno. Una vez lista, retira y deja enfriar.

3. Para la cubierta Junta los arándanos con la azúcar flor y

Maggi

el toque de licor, reposa por 30 minutos en refrigeración y cubre la tarta con esta mezcla. Refrigerera y sirve bien fría.

