



TORTA DE COCO Y DULCE DE LECHE



Tortera 26cm

INGREDIENTES:

Para la base:

- 3 huevos
- 180 g de azúcar
- 100 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 200 g de harina leudante
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la cubierta:

- 300–400 g de dulce de leche
- 150 g de coco rallado
- 200 ml de crema de leche

PREPARACIÓN

- Preparación
- Precalentar el horno a 180 °C.
- En un bowl, batir los huevos con el azúcar.
- Agregar el aceite, la leche y la vainilla.
- Incorporar la harina de a poco.
- Volcar la mezcla en la tortera enmantecada y enharinada.
- Hornear 40–45 minutos.
- Retirar y, todavía tibia, cubrir con el dulce de leche.
- Mezclar el coco rallado con la crema y distribuir por arriba.
- Llevar unos minutos más al horno (10–15 min) hasta que el coco se vea levemente dorado.

Celestina

— BAZAR & DECO