

Tarta especial de coco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

Masa quebrada - o masa hojaldre

30 gr Coco - rallado

3 Huevos

1 Limones

50 ml Licor - 43

1 Manzanas

300 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Se engrasa el fondo del molde con mantequilla y se rocía con un poco de harina. A continuación se coloca el hojaldre o masa quebrada. Se baten juntos los tres huevos, el azúcar, el coco, la copa de licor 43 y la ralladura de limón. Se vierte la mezcla en el molde forrado con la masa. Se adorna con gajos de manzanas y se pinta con huevo batido. Se introduce en horno, precalentado, a 190 grados, durante 35 minutos, hasta que esté dorada. (Comprobar cocción pinchando con aguja).