



## Pie de coco



AZÚCAR FANTASÍA CHANGO



RECETARIO REPOSTERÍA



Chango

POR OSVALDO GROSS • #OSWALD TOUR

### INGREDIENTES



#### MASA DE PIE

- 180 g de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 100 g de manteca
- 60 g de **azúcar fantasía Chango**
- 50 g de **coco rallado Chango**
- 1 huevo

#### RELLENO DE COCO

- 100 g de **coco rallado Chango**
- 300 cc de leche
- 200 g de crema de leche
- 120 g de **azúcar Chango**
- 4 yemas
- 60 g de **almidón de maíz Chango**
- Ralladura de medio limón
- 80 g de manteca fría

#### DECORACIÓN

- 250 g de crema de leche
- 50 g de **azúcar impalpable Chango**
- **Coco rallado Chango**

### PREPARACIÓN

#### MASA DE PIE

Colocar en una procesadora los ingredientes secos • Unir la manteca muy fría en cubitos • Procesar hasta obtener un granulado • Unir el huevo • Si le falta líquido agregar agua o leche fría hasta tomar la masa • Dejar descansar envuelta con film 1 hora en heladera • Luego estirar y forrar una tartera alta, enmantecada • Hornear a 180°C hasta su cocción total.

#### RELLENO DE COCO

Poner en una cacerola la leche, la crema, el **coco rallado Chango** y la mitad del **azúcar Chango** • Dejar unos minutos en infusión para obtener más sabor • Mezclar el resto del **azúcar Chango** con el **almidón de maíz Chango** y las yemas • Unir el líquido caliente y volver al fuego hasta que espese • Cocinar 1 minuto desde que comienza a espesar • Perfumar con la ralladura de limón y unir los cubitos de manteca fría • Pasar a un bol y cubrir con film en contacto • Una vez tibia, volcar sobre la masa cocida y fría y enfriar completamente.

#### DECORACIÓN

Hacer una crema chantilly batiendo la crema fría con el **azúcar impalpable Chango** • Cubrir el pie frío, con esa crema, y decorar con **coco rallado Chango** tostado en el horno hasta que tome un color dorado.

