



Tarta de
COCO y
MEMBRILLO
MASA FROLLA

Ingredientes

Masa

- 120 g de manteca
- 100 g de **azúcar Chango**
- 1 huevo
- 250 g de harina
- 1 cucharada (de café) de polvo de hornear
- 30 cc de leche fría
- Esencia de vainilla y ralladura de ½ limón

Relleno

- 250 g de dulce de membrillo
- 200 g de **coco rallado Chango**
- 130 g de crema de leche
- 130 g de **azúcar Chango**
- 3 huevos

Preparación

Masa y relleno

Procesar todos los ingredientes hasta formar la masa • Envolver en film plástico y enfriar por mínimo una hora • Estirar la masa de 5 o 6 mm • Forrar una tartera de 24 cm de diámetro • En horno moderado a 180°C cocinar a blanco por 15 minutos • Retirar del horno y distribuir el dulce de membrillo blando en una capa uniforme • Hidratar el **coco rallado Chango** con la crema y agregar el **azúcar Chango** y los huevos • Debe quedar una pasta húmeda • Distribuir sobre el dulce • Hornear a 175°C de 30 a 35 minutos.

¡Tip!

- Se puede agregar confites y **coco rallado Chango** para darle algo de color.
- Va perfectamente con un té, café o un mate.
- En vez del dulce de membrillo, puede ser dulce de frambuesa o dulce de leche.