Tarta de zanahoria y coco

DescripciÃ³n

Esta receta es de Eva ArguiÃ±ano. Los bizcochos de zanahoria suelen gustarme porque son muy suaves y no se nota, para nada, la zanahoria, pero ademÃ¡s con coco (que no es santo de mi devociÃ³n), no la habÃa probado nunca. Y la verdad es que me sorprendiÃ³ porque el toque a coco es muy leve.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

* 230 gr de zanahorias. Tres piezas, aproximadamente.
* 75 gr de azÃºcar.
* 50 gr de mantequilla.
* 50 gr de coco rallado.
* 3 huevos.
* 100 gr de harina.
* 11 gr de levadura en polvo. Normalmente pongo la de Royal.
* Mantequilla y harina para untar el molde si no es de silicona.
* Para decorar, si querÃ©is, azÃºcar glas, virutas de chocolate, o con un lÃ¡piz pastelero (yo he utilizado de la marca VahinÃ© Deco) con sabor chocolate.

PreparaciÃ³n:

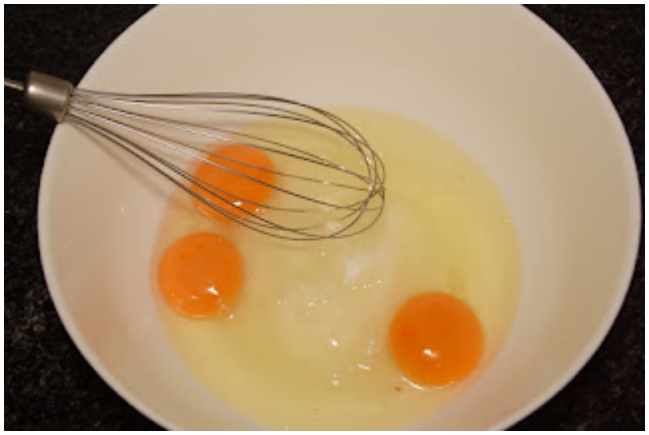
Si el molde que utilizamos, no es de silicona, lo untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Reservamos.
Tamizamos la harina y la levadura con un colador y reservamos.
Rallamos la zanahoria y reservamos.





En un bol ponemos los huevos y el azÃºcar, batimos con las varillas y la batidora. Cuando este todo bien batido aÃ±adimos la mantequilla a punto pomada (la calentamos en el microondas pero sin que se derrita). Seguimos batiendo con las varillas. Incorporamos el coco y seguimos batiendo.

default watermark







Precalentamos el horno, 180Âº y calor arriba y abajo.

AÃ±adimos la zanahoria rallada y vamos incorporando con una espÃ¡tula, poco a poco. Echamos la harina con la levadura despacio y la vamos integrando a la mezcla con movimientos envolventes y suaves.

default waterm-k





Vertemos la mezcla en el molde, golpeamos un poco en la encimera y lo metemos en el horno a 180Âº, durante 30 minutos.

Sacamos y dejamos que se enfrÃe. Desmoldamos, lo ponemos en el plato o fuente elegidos y decoramos a nuestro gusto.

default waterm rk





Consejo: Nunca habÃa utilizado estos lÃ¡pices pasteleros, pero la verdad es que son fÃ¡ciles de usar y sobre todo limpios, no pringamos nada.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
octubre 23, 2015
Autor
admin