

Tarta de zanahoria y coco

Descripción

Esta receta es de Eva Arguiñano. Los bizcochos de zanahoria suelen gustarme porque son muy suaves y no se nota, para nada, la zanahoria, pero además con coco (que no es santo de mi devoción), no la había probado nunca. Y la verdad es que me sorprendió porque el toque a coco es muy leve.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 230 gr de zanahorias. Tres piezas, aproximadamente.
- * 75 gr de azúcar.
- * 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 queréis, azúcar glas, virutas de chocolate, o con un pipiz pastelero (yo he utilizado de la marca Vahiné Deco) con sabor chocolate.

Preparación:

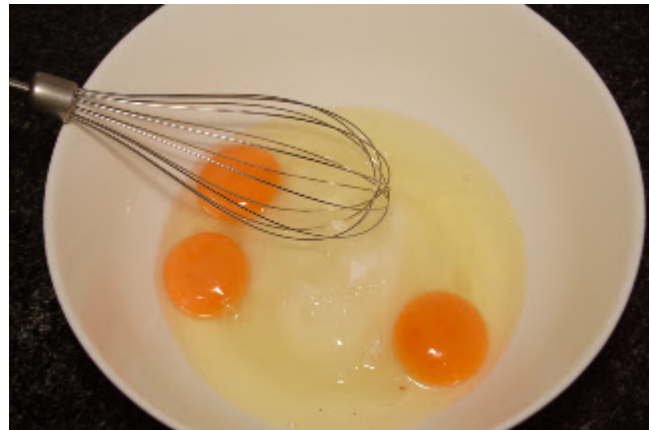
Si el molde que utilizamos, no es de silicona, lo untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina. Reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura con un colador y reservamos.

Rallamos la zanahoria y reservamos.



En un bol ponemos los huevos y el azúcar, batimos con las varillas y la batidora. Cuando este todo bien batido añadimos 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.





Precalentamos el horno, 180Â° 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.





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

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

default watermark



Consejo: Nunca habíA 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