Receta de Tarta de Zanahorias y Coco

07 Jun 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de esta tarta que es muy popular, queda buenísima y es muy fácil de preparar y sobre todo resulta un postre riquísimo.

Ingredientes

- Zanahorias (500grs)
- Coco rallado (100grs y un poco más para decorar)
- Azúcar (sobre 400grs)
- Almendras (100grs)
- Bizcochos de soletilla (un paquete)

Modo de Preparación

1. Pelar las zanahorias y trocearlas, ponerlas a hervir en medio litro de agua
2. Triturar las zanahorias junto con el azúcar, el coco y las almendras hasta formar una crema, si queda muy espesa poner un poco de agua de hervir las zanahorias
3. En un molde desmontable, poner una base de bizcochos y encima echar una capa de la crema de zanahorias, después otra de bizcochos y luego otra de crema y así sucesivamente hasta terminar la masa de crema
4. Poner en el frigorífico sobre 24 horas
5. Desmoldar y decorar con coco rallado por encima y por los bordes
6. Servir fresquita y....buen provecho!!!