

Tarta de zanahoria y coco.



Ingredientes:

Zanahorias: 1 kilo.

Azúcar blanca: 150 gr.

Coco rallado: 150 gr.

Café con leche: 250 ml.

Brandy o coñac: 1/2 copa.

Bizcochos de soletilla: 1 paquete y medio (de los que venden en Mercadona).

Preparación:

1. Pelar, lavar y cortar en rodajas las zanahorias. Poner a cocer en una cazuela durante 25 minutos aproximadamente (comprobar la dureza).
2. Escurrir del agua caliente y enfriar en agua fría. Volver a escurrir y con un tenedor o pasapuré que no tenga el cedazo fino (no utilizar batidora) pasarlas hasta queden bien trituradas.
3. En un bol añadir a las zanahorias el azúcar y el coco rallado. Mezclar bien todos los ingredientes.
4. Hacer 250 ml de café con leche, utilizando café soluble, leche y azúcar o edulcorante. Añadir al café la ½ copa de brandy.
5. En el molde que tengamos previsto montamos una capa de la mezcla de zanahoria y coco rallado (tendremos en cuenta la cantidad a emplear en cada capa, dependiendo del número de capas que queramos hacer).
6. En un plato hondo verter el café, vamos mojando muy bien los bizcochos y montando con ellos la segunda capa dentro del molde o tartera, cubriendo toda la zanahoria.
7. Repetir los puntos 5 y 6 las veces que necesitemos. La capa final debe ser bizcocho.
8. Tapar con film plástico y poner encima algo de peso (2 o 3 Kg) para prensar mientras se mantiene en el frigorífico un día. Al día siguiente desmoldar la tarta y esparcir coco rallado por encima.