

TARTA DE PIÑA E COCO, RECHEA DE NATA E FRUTOS VERMELLOS

BISCOITO - INGREDIENTES:

300g de azucre

300g de manteiga

1 petisco de sal

1 culleriña de vainilla en pasta

4 ovos

300g de fariña de repostería

1 sobre de fermento química en pó

70g de coco raiado

2 latas de franxas de piña no seu xugo

BISCOITO - ELABORACIÓN:

1 Prequente o forno a 180°C, unte con manteiga e forre con papel de enfornar un molde desmoldable de 18 / 20 cm.

2 Poña o azucre no vaso e pulverice 1 min / vel 10.

3 Engada a manteiga, a sal, a vainilla e mestura 1 min / vel 4.

Coa espátula, baixe os ingredientes hacia o fondo do vaso.

5 Engada os ovos e mestura 2 min / vel 4.

6 Incorpore a fariña, a fermento e o coco e mestura 30 seg / vel 3.

Coa espátula, baixe os ingredientes hacia o fondo do vaso.

7 Cole a piña a través do cestiño colocado sobre un bol (reserve tamén o xugo) e córtea en anacos pequenos de aprox. 1x1 cm.

8 Agregue ao vaso 200g de piña e 70g do xugo de piña (reserve o resto).

Mesture 10 seg / vel 2. Retire a bolboreta e termine de mesturar coa espátula.

Verte a masa nun bol e lave o vaso e a bolboreta.

9 Coloque o molde reservado sobre a tapa do vaso e pese 720g de masa.

10 Enforne durante 35 - 40 minutos (180°C).

Comprobe que está listo ensartando un pau de espetada (se non o estivera, prolongue a cocción uns minutos máis). Retire o biscoito do forno e, desmóldeo sobre unha reixa.

(No apague o forno).

11 Limpe o molde con papel de cociña. Engráxeo con manteiga, forre a base e as paredes con papel de enfornar e verte a masa restante.

12 Enforne durante 35 - 40 minutos (180°C). Comprobe que está listo ensartando un pau de espetada (se non o estivera, prolongue a cocción uns minutos máis). Desmolde sobre unha reixa. Deixe arrefriar completamente os dous biscoitos.

13 Humedeza con caldo de azucre ao gusto. Pode poñer vainilla e licor de caramelo (baileys) en el caldo de azucre. Para o recheo, nesta ocasión utilizamos nata montada con queixo cremoso e framboesas. Coa mesma nata coloreada fixemos a cobertura.

RECEITA THERMOMIX.



