

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Haciendo una regla de tres puedes cambiar las cantidades y hacerla para más o menos personas.

Descripción:

La tarta de la foto lleva la mitad de los ingredientes, por tanto es para 4 personas.

Ingredientes para 8 personas :

- 200 g de galletas tostadas
- 250 g de mantequilla (Temperatura ambiente)
- 75 g de almendra molida
- 75 g de coco rallado
- 75 ml de licor (Yo coñac)
- 370 g de leche condensada
- 4 Huevos
- 4 cucharadas de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Mezclamos las galletas molidas con la mantequilla, la almendra, el coco, 2 cucharadas de leche condensada y el coñac. Hacemos una pasta y forramos con ella un molde para tartas desmontable y lo metemos al horno a 180° durante 20-30 minutos aproximadamente para que quede crujiente.

Paso 2

Dejamos enfriar una media hora. Mientras tanto preparamos la crema: batimos las yemas, las mezclamos con la leche condensada, la vertemos encima de la base que teníamos enfriando y lo metemos de nuevo al horno a 180° durante otros 30 minutos aproximadamente, pues tiene que cuajar.

Paso 3

Volvemos a dejarla enfriar y vamos preparando el merengue: batimos las claras con una pizca de sal y añadimos al final el azúcar poco a poco. Lo introducimos en una manga pastelera, hacemos el dibujo que más nos guste sobre la tarta y la metemos al horno nuevamente a 180 °, pero esta vez a gratinar para que coja un color dorado. Será necesario estar muy pendiente para que no se nos queme, pues en unos minutos estará.