

Tarta de zanahorias y coco

Ingredientes:

- 1Kg de zanahorias
- 60 galletas rectangulares
- 8 cucharadas de coco rallado
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 huevos



Pelar las zanahorias y cocerlas hasta que estén blanditas.

En una bandeja poner 5 filas de 4 galletas ligeramente humedecidas en el agua de cocer las zanahorias.

Echar en el vaso de la batidora:

aproximadamente la tercera parte de la zanahoria cocida

2 cucharadas de coco y 1 de azúcar

1 huevo

Batir hasta que quede homogénea y extender por encima de las galletas.

Repetir el paso anterior otras dos veces.

Decorar con el resto del coco rallado, echándolo por encima.

Dejar reposar unas 4 horas en la nevera

