

Tarta de queso, zanahoria y coco

Ingredientes:



- 400 gr. Zanahoria cocida
- 500 gr. Queso fresco batido desnatado
- 100 gr. Coco rallado
- 4 Huevos
- 5 Cucharadas de leche condensada
- 5 Cucharadas de aceite de girasol
- 2 Cucharadas de Maizena
- 1 Cucharadita de levadura química tipo Royal

Elaboración:



Trocear las zanahorias y hervirlas 15 minutos, escurrirlas bien y poner en un bol grande, añadir el queso, la leche condensada, el aceite y batir todo. Mientras batimos ir agregando los huevos uno a uno y por último la maizena con la levadura y el coco rallado.

Echar la mezcla en un molde de corona, previamente untado con mantequilla. Meter al horno precalentado a 180º durante 45 minutos aproximadamente, dependiendo de cada horno. Dejar enfriar si se puede dentro del horno, desmoldar y adornar con coco rallado.

**Nota:**

Os garantizo que, si os gusta la zanahoria, esta tarta la repetiréis. Es fresca, jugosa y muy sencilla de hacer.

**REFERENCIA CURRICULAR**

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**