

Si tienen alguien en la familia, un amigo fanático, o simplemente un amante de las cocadas, esta es su receta, un rico pie que su masa está hecha de coco y leche condensada, o sea una cocada! Como si eso fuera poco el relleno es un suave y delicado ganache de chocolate, cocada y chocolate....que mas se le puede pedir a un postre? Nada, este postre es perfecto, lo mejor de todo es que la base de coco queda mojada no dura ni seca. Un postre entretenido y diferente, para salir del Prestigio, no me tomen a mal me encanta el Prestigio, solo que a veces nos quedamos pegados con ciertos postres y nos cuesta innovar, así que a ser originales de una manera fácil deliciosa y entretenida!

## Tarta de Coco Rellena con Ganache de Chocolate

### Receta

Para la base....

2/3 taza de harina sin polvos de hornear

5 tazas de coco rallado

1 pizca de sal

1 tarro de leche condensada

2 cdita. de extracto de vainilla

1/2 cdita. de extracto de almendra

Para el relleno.....

2 tazas de chips de chocolate semi amargo (puede ser chocolate picado también)

1 taza de crema

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde grande desmontable para tartaleta con aceite en spray o enmantequillar, reservar.

En un bol grande revolver el coco, la harina y la sal, agregar el tarro de la leche condensada y los dos extractos, mezclar muy bien todos los ingredientes. Luego con las manos aplastar la mezcla de coco sobre el molde reservado.

Llevar al horno por 15-20 minutos, hasta que los bordes estén un poco dorados.

Mientras la tartaleta esta en el horno poner en un bol que pueda ir al microondas la crema, calentar 1:30 minutos al máximo, luego agregar el chocolate, dejar reposar el chocolate por 30 segundos y luego revolver bien hasta que quede una crema homogénea, si el chocolate no esta bien derretido se puede poner 20 segundos mas en el microondas y luego revolver bien.

Poner la mezcla de chocolate sobre la base de coco, dejar enfriar hasta que el chocolate se endurezca, se puede guardar en el refrigerador tapado, pero se tiene que sacar 1/2 hora antes de servirlo para que el coco este a temperatura ambiente y no se ponga duro.

Servir con una salsa a elección, yo lo serví con salsa de caramelo.

