



Tarta de zanahoria

Ingredientes

- 1/2 Kg. de zanahorias
- 100 gr de azúcar
- 150 gr. de coco rallado
- 2 huevos
- 1 paquete panecillos dulces (bimbollos o medianoches)

Preparación

Se cuecen las zanahorias, una vez cocidas se hacen puré no muy espeso y se le añaden las yemas de los huevos removiendo y dando un hervor, apartar del fuego y añadir el azúcar y el coco rallado reservando un poco para adornar .

Se cortan los bimbollos en rebanaditas como de 1 cm y se colocan en el fondo de un molde o cazuela hasta que cubran bien el fondo, se añade una capa del puré de zanahorias, otra de pan ,otra de puré y así hasta que se acabe el puré, acabando con una capa de puré .

Se aplasta un poco para que empape bien el pan y se deja durante 2 horas en la nevera .

Pasado este tiempo se desmolda en un plato y se adorna con el coco que guardamos y con las claras batidas a punto de nieve .

.