

Cheesecake de coco con solo 4 ingredientes: un postre rico, casero y económico

12/05/2024



Cuando llega la hora de la merienda, las opciones que se presentan son infinitas. De hecho, gracias al típico sabor amargo del mate, hay tantas variantes dulces como saladas. Sin embargo, en esta oportunidad, para los fanáticos de los clásicos de la pastelería, les traemos el paso a paso de una riquísima tarta que es amada por chicos y grandes: «cheesecake».

A pesar de que se lo considera un postre proveniente de Asturias, lo cierto es que se transformó en una **receta alternativa que se destaca por ser muy fácil y rápida de preparar**. Asimismo, dado su base sencilla, lo podés combinar con diversos productos como dulce de leche, frutas frescas e incluso **coco rallado**, el cual le da un **toque único e inigualable**.

Si sos de aquellos cocineros amateurs que suelen estar con poco tiempo, pero muchas ganas de comer cositas ricas, les traemos una preparación deliciosa que solo lleva **4 ingredientes** y se puede realizar **en menos de 30 minutos**. Además, no hace falta que seas ningún experto en la cocina, ni que tengas mucha paciencia.



Esta sabrosa tarta entremezcla la frescura de del queso con la típica textura de la ralladura de coco.

Ingredientes necesarios para elaborar el Cheesecake de coco

- 250 gramos de galletitas sabor vainilla o leche.
- 125 gramos Manteca.
- 100 gramos de coco Rallado.
- 700 gramos queso crema.
- 80 gramos de chocolate blanco (opcional).

PASO A PASO DE ESTA RIQUÍSIMA TARTA:

1. Para empezar, triturar todas las galletitas hasta que quede como una «arena». Tené en cuenta que si bien podés usar cualquier tipo, dado que el relleno será de coco, se recomienda usar aquellas que sean sabor vainilla o leche. Cuando logres la consistencia deseada, deja a la espera en un recipiente.
2. Derretir la manteca a fuero lento o en microondas por no más de un minuto para que no se quemé. Tras fundirla, volcar en el recipiente de galletitas y mezclar con las manos hasta que quede todo bien integrado como si fuera una masa homogénea. Tapizar un molde desmontable con esta preparación y cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) por unos 10 minutos.

3. Mientras se cocina la base, hacer el relleno en un bowl amplio. Primero, poner el queso crema, el cuál debes desarmar para que se haga más sencilla la integración, espolvorear con abundante coco rallado y mezclar. Si le querés dar un toque diferente, suma en este paso un chorrillo de esencia de vainilla o leche de coco.
4. Deja enfriar tanto la tarta de galletitas como la crema saborizada que se realizó con anterioridad. Pasado 10 o 15 minutos, verter el relleno en el molde y alisar la parte superior con una espátula de manera tal que quede todo bien ubicado.
5. Antes de terminar, espolvorear la tarta con un poco más de coco y, opcional, unos hilos de chocolate blanco. Si bien podés usar lo que más te guste, tené en cuenta que este tipo de dulce es la mejor combinación dado su intenso sabor a manteca.

Fuente: Crónica