

Tarta de coco

Fortificada en energía con **CN RENAL** sabor dulce de leche

Ingredientes



3 medidas de CN
Renal sabor dulce
de leche



10 g de
manteca sin sal



3 cdas. de
azúcar



1 clara y
1 yema



2 cdas. de
dulce de leche



4 cdas. de
coco rallado

Procedimiento

Mezclar la manteca fría con 2 cdas. de azúcar, la yema y el CN Renal sabor dulce de leche, comenzando con una cuchara y luego con las manos, hasta que se forme una masa. En caso de ser necesario, agregar 1 o 2 cdas. de agua. Forrar una tartera individual con papel manteca, estirando a continuación esta masa (cubriendo la base y los bordes). Agregar por arriba el dulce de leche.

Aparte, batir la clara junto con 1 cda. de azúcar hasta conseguir el punto nieve. Apagar la batidora e incorporar el coco rallado con movimientos envolventes. Con una cuchara poner suavemente el merengue sobre el dulce de leche y llevar al horno por 25 minutos a 180°C.

Tarta de coco

Fortificada en energía con **CN RENAL** sabor dulce de leche

● Nutrición completa y balanceada

● 14 vitaminas y 14 minerales

**Tarta fortificada en energía con vitaminas y minerales
ajustados para personas con insuficiencia renal**

Tarta	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	852	467
Proteínas (g)	25,1	10,8

Agregarle CN RENAL sabor dulce de leche a la Tarta logra un alimento que aporta un **83% más de energía** y más del doble de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

