

Torta de Hojarasca con Manjar

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de harina (400 gr)
- 140 gr de mantequilla en cubos
- 1 huevo
- ½ queso crema

Instrucciones:

- 1.- En un bowl vamos a poner 2 ½ tazas de harina sin polvos de hornear, queso crema y mantequilla fría y lo vamos a mezclar bien hasta que quede lo más homogéneo posible, puedes usar una minipimer o hacerlo con las manos.
- 2.- Una vez esté listo vamos a incorporar un huevo y empezaremos a unir la masa con el huevo, en caso de que no se incorpore bien, deberemos añadir un poco de agua (recuerda que debes añadir de a una cucharada para que no quede una masa “pegote”).
- 3.- Vamos a dividir la masa en dos montones para envolverlas en papel alusa y las llevaremos al refrigerador por 30 minutos.
- 4.- Cuando la masa esté lista, vamos a sacar un pedacito de la masa para dejarla entre dos trozos de papel mantequilla, para luego empezar a “uslrear” hasta que quede lo más delgado posible.
- 5.- Una vez estén listos todos los trocitos que quieras, debes hacerles orificios para llevarlos a una bandeja previamente cubierta con papel mantequilla. La bandeja irá al horno a 180º hasta que estén doradas.
- 6.- Al momento de sacar las láminas de hojarasca estamos listos para armar nuestra torta; en un molde con papel alusa iremos dejando las láminas de tal manera que cubran todos los espacios del mismo, después echamos una capa de manjar y repetimos el proceso las veces que sean necesarias.
- 7.- Y después de estar 6 horas mínimo en el refrigerador, este delicioso postre está listo para disfrutar.