DESAYUNO

TORTA DE ALMENDRAS

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:

- 2 paquetes de galletas de vino
- 1 kilo de almendras
- 3 tarros leche condensada
- Almendras molidas
- 1 cucharadita esencia de almendra

Preparación:

- Moler en la procesadora dos paquetes de galletas de vino más 1 kilo de almendras
- Poner tres tarros de leche condensada en una olla con agua fría contar 30 minutos desde que hierve. Quedará un manjar muy claro. Mezclar este manjar con las galletas más almendras molidas más una cucharadita de esencia de almendra. Puedes partir con una cuchara de palo pero termina con las manos para que todo se impregne muy bien. Si sientes que está seco y no se pega la masa le puedes agregar de a pocas cucharadas de agua.
- Poner Alusa plast en un molde, acomodar la mezcla, presionar y cubrir con más plástico , debe quedar compacto. Llevar al refrigerador ojalá toda la noche. Desmoldar y decorar con almendras adicionales.
- *VERSIÓN LOW COST : Puedes usar cuatro paquetes de galletas más 500 g de almendras , Todo procesado y mezclado con los mismos tres tarros de manjar de leche condensada.*
- *VERSIÓN NUEZ : siiii ! ¡¡¡Tu intuición no te engaña!!! Adivinaste !!! reemplazas las almendras por nueces*
- *VERSIÓN PREMIUM : aumenta el porcentaje de almendras versus el de galletas. Lo sigues mezclando con los tres tarros de leche condensada hecho manjar.*

LEER ANTES DE PREGUNTAR:

👉 Las almendras se muelen CON PIEL, aunque ya lo dije arriba.

👉 si, si se puede congelar.

👉 sí, puedes usar otras galletas, pero es importante que sean lo más Plain posible, para que no invadan el sabor a almendras.

👉 si la refrigeras toda la noche, la puedes desmoldar y mantener a temperatura ambiente y no va a perder su forma.