

POSTRES

TORTA DE MILHOJAS CON MASA DE EMPANADAS



Ingredientes:

- Masas de empanada de hojaldre (de hoja)
- Manjar
- Aceite

Preparación:

- Poner entremedio de papel encerado, dos masas de empanada de hojaldre (de hoja) compradas en el supermercado. Usle rear para dejar del tamaño que quieras tu torta (yo use 2 bolsas de 24 masas en total).
- Poner las masas en la lata del horno levemente aceitada, pinchar, rociar con spray de aceite y llevar al horno pre calentado a 180° hasta que se doren (entre 8 y 12 minutos dependiendo del tamaño y el grosor que las hayas dejado).
- Calcula por lo menos 2 círculos de masa (los que te queden más feos) cocinadas para decorar y si alguna se rompe, guárdala. Rompe con las manos para que queden trocitos pequeños tipo migas.
- Poner en la base un poco de Manjar y luego un círculo de masa, ir intercalando Manjar (¡¡la cantidad depende de ti !!), idealmente que sea un manjar o dulce de leche firme para que no de desarme y sea fácil de armar! ni se “chorree” y círculos de masa, hasta lograr la altura de la torta que quieras.



- Envolver la torta en plástico apretarla con las manos para compactar y llevar al refrigerador por un par de horas.
- Para decorar esparcir una leve capa de Manjar por toda la superficie y costados de la torta y espolvorear la masa que habías hecho migas. Queda más rica si la haces el día anterior y queda más “pasada”.
- Puedes agregar el relleno que más te guste ¡¡Crema pastelera, mermelada, crema chantilly!!

