

POSTRES

TORTA PANQUEQUE DE ALMENDRAS Y MANJAR SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- 1/2 taza de [alusweet](#) en polvo o 1 taza de azúcar
- 1 taza de harina de almendras
- 1 taza de Syrup
- 1/4 taza de agua
- Manjar sin azúcar

Preparación:

- Poner en un Bowl 1 taza de harina sin polvos de hornear + 1/2 taza de [alusweet](#) en polvo +1 taza de harina de almendras y mezclar, apretando los ingredientes (sin amasar).
- Debe parecer un arenado que, si aprietas entre las manos, se compacta y se forma una masa.
- Marcar círculos sobre papel encerado y ponerlos en la lata del horno.
- Rellenar los círculos con la masa con ayuda de las manos.
- Llevar al horno pre calentado a 180° por 8 a 12 minutos (el tiempo va a depender del tamaño y el grosor de tus discos) deben quedar levemente dorados en la superficie.
- Mezcla 1 taza de Syrup + 1/4 taza de agua para hacer un almíbar ligero. Poner un disco de masa en un plato y pincelar con el almíbar (con generosidad)



- Cubrir con Manjar sin azúcar y tapar nuevamente con una masa. Repetir el proceso, siempre pincelando con MUCHO almíbar, cada disco hasta completar la torta de la altura que desees.
- Aplasta con cuidado los discos, no importa que alguno se rompa (seguirá pegado por el manjar), así podrás dejarla más pareja y todos los bordes bien rellenos.
- Reserva todos los trozos y migas que se caigan para la decoración. Cubrir con plástico y refrigerar por algunas horas para que se “pase”.
- Para decorar, untar con una capa delgada de Manjar sin azúcar toda la superficie y los lados de la torta y espolvorear con una mezcla de masa molida (usa algún trozo de masa que se hayan quebrado) con las manos + almendras picadas o un poco de harina de almendras.

