

POSTRES

TORTA DE BOLITAS DE ALMENDRAS Y MANJAR



Ingredientes:

- 180 g de galletas tipo maría
- 140 g de harina de almendras
- 1 tarro de leche condensada
- Manjar

Preparación

- Poner en un bowl 180 g de galletas tipo María molida +140 g de harina de almendras (almendras molidas) +1 tarro de leche condensada. Mezclar muy bien hasta obtener una masa húmeda pero que no se pegue en las manos.
- Poner masa entre dos trozos de papel encerado y uslerear para que quede una lámina delgada. Refrigerar 30 minutos.
- Retirar el papel que cubre la lámina de masa y cortarla junto con el papel de abajo, de la forma del molde que vas a usar.
- Plastificar el molde y con ayuda del papel poner una lámina de masa, retirar el papel y cubrir con una capa de manjar. Repetir hasta usar toda la masa.
- Cubrir con plástico y refrigerar unas horas.
- Retirar el plástico y cubrir toda la torta Con manjar. Poner un poco de manjar en una manga y decorar con una boquilla.
- Si quieres “bajar” lo extra dulce de la torta, puedes rellenar algunas capas con mermelada de frambuesa o con chocolate amargo o lo que más te guste.

