

TORTA CROCANTE DE NUECES



Ingredientes:

- 250 gr de azúcar
- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de harina sin polvos de hornear
- 250 gr de nueces
- 2 1/2 tarros de manjar de leche condensada

Preparación

- Poner en la procesadora 250 gr de azúcar + 250 gr de mantequilla fría en cubos + 250 gr de harina sin polvos de hornear + 250 gr de nueces.
- Procesar hasta hacer una masa compacta, húmeda pero que no se “pegue” y dividir la masa en porción iguales.
- En un papel mantequilla marcar círculos del tamaño que quieras hacer la torta. Con esta cantidad alcanza para 8 círculos del tamaño de un plato de pan.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 10 o 12 minutos o hasta dorar levemente.
- El tiempo va a depender del tamaño y grosor que hagas los círculos.
- Sacar del horno y esperar a que se enfríen ya que al principio están blandos.



- Para armar la torta poner en un plato un círculo de masa y cubrir con manjar (yo usé 2 1/2 tarros de manjar de leche condensada).
- Intercalar masas y manjar hasta usar todos los círculos (reserva el círculo más feo o que se haya roto para decorar).
- Para decorar cubrir toda la torta con una capa fina de manjar y “pegar”, con ayuda de las manos, las migas sobrantes. Refrigerar por un par de horas antes de comer.

