

POSTRES

TORTA DE BOLITA DE NUEZ Y MANJAR SIN HORNO



Ingredientes:

- 1 paquete de galletas de vino
- 1 taza de harina de nuez
- 1 tarro de leche condensada
- Manjar
- Mermelada de frambuesa o la que más te guste
- Chocolate amargo

Preparación

- Poner en la procesadora 1 paquete de galletas de vino (o la que más te guste) y moler.
- Poner en un Bowl las galletas molidas + 1 taza de harina de nuez +1 tarro de leche condensada, mezclar todo hasta lograr una masa húmeda, pero que no se quede pegada en las manos.
- Si está muy seca, agregar un par de cucharadas de agua o más leche condensada. Si está muy pegote, agregar un poco más de harina o galletas en polvo.
- Estirar un trozo de papel mantequilla o plástico en la mesa, poner un par de cucharadas de la “masa”, cubrir con otro papel y uslerear hasta dejar lo más delgado que puedas.
- Hacer lo mismo tantas veces como puedas y llevar todas las láminas de masa con el papel por ambos lados a refrigerar por un par de horas.



- Forrar con plástico el molde que vas a utilizar. Quitar el papel superior de una lámina de masa y cortar con un cuchillo, incluyendo el papel, del tamaño y forma del molde.
- Con ayuda del Papel, pon la masa en el fondo del molde y retira el papel. Cubrir con una capa del Manjar o el que más te guste y repetir el proceso tantas veces como puedas de capas de masa y de manjar.
- Si quieres una torta menos empalagosa, puedes agregar capas de mermelada de frambuesa o la que más te guste, de ganache de chocolate amargo o lo que quieras.
- Envuelve todo con plástico y lleva al refrigerador por un par de horas o toda la noche. Para decorar, retira del molde saca el plástico y cubre toda la Torta con Manjar y con ayuda de una manga pastelera decorar la superficie.

