

POSTRES

TORTA DE MILHOJAS



Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 taza de crema
- 60 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- Manjar
- Frambuesas
- 2 o 3 tarros de leche condensada

Preparación

- En un Bowl poner 2 tazas de harina sin polvos de hornear + 1 taza de crema + 60 g de mantequilla a temperatura ambiente + 1 pizca de sal + 1 pizca de azúcar. Unir todo con las manos, sin amasar. Hacer una bola y dejar descansar 5 minutos.
- Dividir la masa en partes iguales. Si quieres hacer círculos perfectos de masa para armar la torta, debes hacer una bolita con cada trozo de masa y uslear lo más delgada posible, tratando de hacer circunferencias y cortar los bordes con un cuchillo.
- Yo prefiero uslear sin forma definida y que queden “discos” deformes y las voy cortando con la mano para armar la torta, rellenando los espacios de cada capa.
- Pinchar las masas y poner en la placa del horno levemente aceitada llevar al horno a 180° por 5 a 7 minutos o hasta que empiecen a dorarse.



- Para armar la torta poner la circunferencia de los lados de un molde de queque sobre un plato y hacer capas de masas y manjar (yo usé el de leche condensada). Pero puedes usar el que más te guste.
- No eliminar los restos de masa o trozos quebrados ya que será la cubierta de la torta.
- Llevar al refrigerador la Torta por un par de horas para que se “asiente”. Sacar el molde y pintar con una delgada capa de Manjar la superficie y los bordes y polvorear todos los restos de la masa molidos con las manos.
- Puedes poner una capa de frambuesas, mermelada o lo que te guste ¡A mí me gusta de puro manjar!
- Para el manjar, poner 2 o 3 tarros de leche condensada en una olla grande con abundante agua fría. Cocinar a fuego medio contando 1 1/3 hrs desde que empieza a hervir ¡¡¡Cuida que no se evapore toda el agua!!! Es mejor cocinar tapado.

