

POSTRES

TORTA DE PALMERAS CON MANJAR DE LECHE CONDENSADA Y FRAMBUESAS



Ingredientes:

- Azúcar común
- 1 tapa de masa de empanadas de horno
- Aceite o mantequilla
- 2 tarros de leche condensada
- Agua fría
- Palmeras
- Frambuesas frescas o congeladas

Preparación

- ¡Si estás en la playa, puedes usar las típicas palmeras playeras! Pero también las puedes hacer en la casa.
- Espolvorear azúcar común en la mesa y poner 1 tapa de masa de empanadas de horno, ojalá de hoialdre (en supermercados).
- Uslerear sobre en azúcar tea donde conservar la forma redonda. Poner spray de aceite o mantequilla sobre papel encerado y poner las masas, rociar nuevamente con spray y llevar al horno a 220 grados hasta que se caramelicen y tomen color fascinante. Reservar.
- Para el MANJAR: puedes usar [#manjar](#) o [#dulcedeleche](#) comprados, o hacerlo en la casa. Para hacerlo, poner 2 tarros de leche condensada (retirar el papel) en una olla con abundante agua fría.
- Y cocinar a fuego medio. Contar 1 1/2 hora desde que hierve el agua y retirar del fuego. Cuidar que siempre estén los tarros cubiertos de agua. Dejar enfriar antes de abrir.



- Formar la torta poniendo capas de palmera y manjar y cada tantas, una con frambuesas frescas o congeladas. También puede ser mermelada de frambuesas o la que más te guste. Forrar con plástico y refrigerar, ojalá, toda la noche. Cubrir con manjar o merengue.

