

POSTRES

TORTA CROCANTE DE NUEZ



Ingredientes:

- 300 g de azúcar
- 300 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de nueces procesadas en trozos (sin convertirlas en harina)
- 300 g de harina sin polvos de hornear
- Manjar firme, cantidad necesaria
- Mermelada de guinda o frambuesa, opcional

Preparación

- En un bowl, mezcla el azúcar con la mantequilla a temperatura ambiente usando una espátula hasta formar una pasta.
- Agrega las nueces procesadas en trozos y mezcla bien.
- Incorpora la harina y junta todos los ingredientes con las manos hasta formar una masa.
- Sobre papel mantequilla, marca círculos del tamaño que quieras para la torta. En la receta original se utilizaron círculos de 21 cm de diámetro.
- Divide la masa en 10 trozos del mismo tamaño.
- Rellena los círculos con cada porción de masa, aplastándola con los dedos hasta cubrirlos.
- Lleva al horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos, o hasta que los bordes estén dorados.



- Deja enfriar completamente antes de manipular los discos, ya que estarán blandos al salir del horno.
- Arma la torta intercalando los discos de masa con manjar firme. Si quieres reducir el dulzor, puedes incorporar alguna capa de mermelada de guinda o frambuesa.
- Envuelve la torta en plástico y déjala reposar de un día para otro. Con los días irá tomando más sabor y textura.

