

POSTRES

TORTA DE MILHOJAS MÁS FÁCIL DEL MUNDO



Ingredientes

- Varios círculos de masa para horno tamaño XL
- Manjar o dulce de leche, cantidad necesaria
- 4 claras de huevo grandes
- Azúcar equivalente al doble del peso de las claras
- 1 cucharadita de jugo de limón

Preparación

- Uslerlea levemente los círculos de masa y pínchalos con un tenedor.
- Colócalos en una placa ligeramente aceitada, cúbrelos con un silpat o algún peso y hornea a 180 °C hasta que estén levemente dorados.
- Retira el peso a mitad de la cocción para que la masa pueda dorarse mejor.
- Arma la torta intercalando círculos de masa y manjar o dulce de leche hasta alcanzar la altura deseada.
- Refrigerera, idealmente durante toda la noche.
- Para el merengue, coloca las claras y el doble de su peso en azúcar en un bowl metálico. Cocina a baño María a fuego bajo, mezclando hasta que no se sientan cristales de azúcar.
- Pasa la mezcla al bowl de la batidora, agrega el jugo de limón y bate a máxima velocidad hasta obtener un merengue denso y suave.
- Coloca el merengue en una manga pastelera y decora la torta.
- Sopletea para dar color y disfruta.

