



Dificultad:
Alta



Porciones:
12



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 478 Kcal |
| Proteínas: | 12.9 g |
| Grasa Total: | 17.5 g |
| Colesterol: | 106. mg |
| H. de Carbono: | 72.0 g |
| Fibra Dietética: | 1,7 g |
| Sodio: | 109 mg |

DUO DE HOJARASCA CON MANJAR, LÚCUMA Y NUECES CONFITADAS

Ingredientes

Hojarasca

½ Kg de Harina

½ Taza de mantequilla

3 Cucharadas de vinagre

5 Huevos

Rellenos

½ Kg de manjar NESTLÉ®

1 Pote de puré de lúcumas

Nueces confitadas

1 ½ Taza de nueces

¾ Taza de azúcar granulada

Preparación

1.- En un bowl junta la harina con la mantequilla, el vinagre y los huevos. Amasa con tus manos hasta conseguir una masa compacta de textura lisa, deja reposar tapada en refrigeración durante 10 min.

2.- Separa la masa en 8 partes y con la ayuda de un uslero estira láminas delgadas hasta alcanzar un diámetro de 24 cm. aprox. Puedes también dejarlos cuadradas como más te gusten. Una vez listas déjalas sobre una lata para horno previamente enmantequillada, pincha con un tenedor, hornea a temperatura alta de 180°C durante 6 a 8 min aproximados hasta cocerlas y dorarlas muy levemente.

3.- Para las nueces confitadas, calienta la azúcar granulada en una sartén hasta que tome temperatura (sin que se forme un caramelo), agrega las nueces partidas y comienza a revolver con una cuchara de madera hasta que veas que las nueces comiencen a cubrirse de una capa crocante de azúcar. Una vez listas retíralas y deja que se

enfríen, finalmente pártelas en pequeños tozos y reserva.

4.- Para armar la torta, toma una hojarasca y rellena con manjar NESTLÉ®, esparce unas pocas nueces sobre la capa de manjar, tapa con otra hojarasca y rellena con una delgada capa de puré de lúcumas. Repite el procedimiento intercalando ambos rellenos. Cubre toda la torta con manjar y la ayuda de una espátula. Refrigerar durante 1 hora y una vez lista porción y disfruta de esta deliciosa preparación.

