TORTA RÚSTICA DE HOJARASCA CON MANJAR CASERO

Dificultad: Alta

Porciones: 16

Tiempo: 90 minutos

Información Nutricional

Energía:	466 Kcal
Proteinas:	12.7 g
Grasa Total:	9.3 g
Colesterol:	75.4 mg
H. de Carbono:	82.5 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	180 mg

Ingredientes

4 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

4 Tazas de harina

½ Taza de mantequilla

3 Cucharadas de vinagre blanco

5 Huevos

Preparación

1.- Deja los cuatro tarros de leche condensada NESTLE® en una olla preferentemente a presión, cubre con agua fría y lleva a fuego medio-alto. Cocina durante 45 a 50 minutos desde de comienza a hervir. Una vez listo, retira la cacerola del fuego y déjala bajo un chorro de agua fría hasta bajar su temperatura, retira el vapor cuidadosamente para finalmente cuando ya no quede nada de vapor puedas abrir la olla. Retira los tarros y déjalos enfriar.

2.- Para la masa junta en un bowl la harina con la mantequilla, frota con las yemas de tus dedos hasta conseguir migas como arena. Luego agrega el vinagre blanco con los huevos y hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos. Una vez lista, separa la masa en 12 a 14 porciones iguales y amasa cada una nuevamente.

3.- Estira la masa sobre un mesón enharinado y forma delgados discos de 24 centímetros aproximados, pincha con un tenedor y lleva a horno alto de 180°C para hornear durante 8 minutos cada uno hasta cocerlos completamente. (todos los excedentes también estíralos y hornéalos, servirán como decoración)

4.- Una vez todos listos y fríos, rellena la torta capa por capa con manjar presionando suavemente para conseguir un armado más compacto. Cubre la torta con manjar por todos sus lados y espolvorea con todos los excedentes de masa partidos en trocitos pequeños. Reposa durante 2 horas en refrigeración, retira, porciona y disfruta de tu

preparación cuando gustes.