



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
80 minutos

Información Nutricional

Energía:	312 Kcal
Proteínas:	8.1 g
Grasa Total:	10.7 g
Colesterol:	64 mg
H. de Carbono:	45.5 g
Fibra Dietética:	0,98 g
Sodio:	127 mg

TORTA DE HOJARASCA

Ingredientes

- 4 Tazas de harina sin polvos
- 5 Huevos
- 100 gramos de mantequilla o margarina
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 kilo de manjar NESTLÉ®
- Frutos secos para decorar

Preparación

1.- En bowl junta la harina con los huevos, la margarina y el vinagre. Amasa solo un poco hasta homogenizar y conseguir una masa compacta. Separa en bollos individuales (pelotitas de masa) y estira con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado, deja cada masa bien delgada y acomódala sobre una lata de horno. Allí dale forma circular perfecta con la base de algún molde de 24 a 26 centímetros de diámetro.

2.- Pincha con un tenedor por todos lados y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C hasta cocer la masa dorándolas levemente. Repite el procedimiento hasta acabar con toda la mezcla. Una vez todas listas, déjalas enfriar (debes obtener 12 láminas aproximadamente)

3.- Luego, rellena con manjar NESTLÉ® cada lámina de masa, idealmente esto hazlo dentro de un molde y cada vez que coloques una hojarasca, presiona con cuidadosamente para que quede bien pegada. Una vez finalizadas todas las capas, refrigera unos minutos y finalmente cubre con manjar por todos lados y decora con frutos secos.