

Torre de almendras y frutos rojos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 10

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torre-de-almendras-y-frutos-rojos>

Preparación

Para la masa, cernir la harina y el azúcar impalpable en un bol. Colocar la manteca fría en el centro y con la punta de los dedos, para mantenerla fría, ir desmenuzándola con los demás ingredientes hasta conseguir un granulado semejante a la arena. En ese momento, integrar las almendras. Por último, agregar el huevo y unir todos los ingredientes hasta formar la masa. Cubrir con un papel film y guardar en la heladera como mínimo por media hora. Estirar la masa para conseguir 3 discos de 26 ó 28 cm de diámetro por 1 cm de alto, y colocarlos en un molde circular enmantecado y enharinado, o sobre una placa cubierta de papel manteca y llevarlos al horno precalentado entre 200 y 210°, hasta que estén dorados y crocantes. Para el armado de la torta, poner un disco sobre la fuente elegida para la presentación y untar con la mitad del dulce de leche hasta los bordes. Luego, volcar en el centro la mitad de la crema batida y también llevarla hasta los bordes y encima esparcir la mitad de los frutos rojos. Colocar otro disco de masa y repetir las capas del relleno, y terminar con el último disco de masa. Sobre él, espolvorear

Ingredientes

- 200 grs. Manteca en trozos
- 300 grs. Harina
- 100 grs. Azúcar impalpable
- 1 Huevo
- 80 grs. Almendras peladas, tostadas y troceadas
- 500 grs. Dulce de leche
- 500 cc. Crema de leche batida
- 500 grs. Frutos rojos a elección

Categorías

Todo el año, Familia, Una cocinera experta, Postre

ligeramente con azúcar impalpable. Fuente:
revistamaru.com

▫ **Tip para la receta**

Para que esta torta sea fácil de cortar, antes de llevar el último disco de masa al horno, marcar sobre él las porciones con un cuchillo filoso.

