

Torta negra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-negra>

Preparación

Formar un bollo en la mesada o en la batidora con gancho para amasar, poniendo en el centro de la harina el azúcar y la manteca pomada. Cuando todo esté unido, seguir amasando a mano hasta conseguir un bollo de consistencia homogénea y lisa, como el mazapán. Dividirlo en tres bollos iguales y estirar cada uno en una pizzera de 28 cm, sin ningún tipo de materia grasa. Ayudarse con el puño cerrado o un rodillo para llevar la masa hasta el borde y cubrir toda la pizzera.

Precalentar el horno a temperatura fuerte y llevar las pizzeras de a una, por 10 o 12 minutos, hasta que la masa empiece a formar globos pequeños. Desmoldar enseguida sobre una rejilla. Cuando los tres discos estén fríos, unirlos con capas de dulce de leche.

Decorar el último con picos hechos con manga y nueces enteras. Fuente:

RevistaMaru.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Harina
- 400 poco Manteca
- 300 gramo/s Azúcar negra
- 1.5 kgrs. Dulce de leche
- 1 taza/s Nueces peladas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces