

Torta de Almojábanas por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Almojábanas

Huevo: 1 unidad

Mantequilla: 1 cda

Leche: c/n

Premezcla de almojábanas: 600 Gramos

Decorar

Dulce de guayaba: c/n

Salsa Inglesa: c/n

Duraznos en almibar: c/n

Torta

Almojábanas: 10 Unidades

Azucar: 250 grs

Leche: 3 Tazas

Manteca: 125 Gramos

Bicarbonato: 1/4 cda

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 1/2 cda

Preparación de la Receta

Almojábanas

- En bowl mezclar premezcla de almojábana, *huevo*, *manteca* pomada y leche hasta humedecer y formar una masa.
- Hacer bolitas tipo pelotas de golf y colocar sobre placa de silicona.
- Aplastar un poco y cocinar en horno a 170° C por 15 minutos.

Torta

- Partir las almojábanas en trozos grandes y mezclarlas con leche hasta hidratar.
- En otro bowl mezclar huevos, azúcar, bicarbonato, polvo de hornear y *manteca* derretida.
- Añadir esta mezcla a las almojábanas con leche y llevar a un molde de 20 cm engrasado.
- Cocinar en horno a 180° C por 40 minutos.

Armado

- Servir en porciones con salsa inglesa, duraznos en *almibar* y trozos de dulce de *guayaba*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-almojabanas-por-ivette-y-denise-hakim>