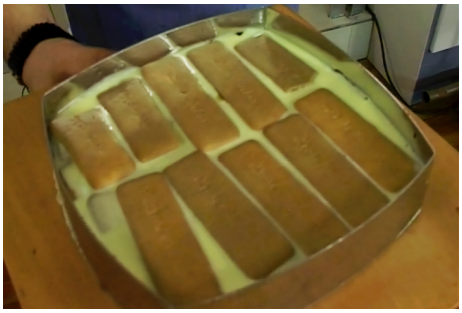
Torta de cumpleaños de mama



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebada en grano tostada: 2 cdas.

Galletitas de vainilla: 200 g

Crema pastelera

Leche: 300 cc
Azucar: 200 grs.
Crema de leche: 300 cc
Harina 0000: 100 g
Cascara de limon: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Cacao: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Tueste y muela los granos de cebada, luego realice una infusión.

Crema pastelera

- Caliente la leche junto con la *crema* de leche y perfume con la cáscara de *limón*.
- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar, bata sobre un baño maría a punto letra, añada luego la *harina* previamente tamizada, siga batiendo y por ultimo agregue la leche con la *crema* de leche caliente, bata hasta incorporar los ingredientes.
- Cuele la *crema* de leche sobre una olla y lleve a fuego mientras mezcla en forma de ocho con una cuchara de madera hasta espesar.
- Coloque la mitad en un recipiente y a la otra mitad de *crema* agregue el cacao, mezcle bien.

Armado

- Coloque la infusión de cebada en un recipiente y humedezca las galletitas de vainilla

- Sobre una fuente coloque una capa de *crema* pastelera, luego una capa de galletitas, cubra con *crema* pastelera con cacao, galletitas nuevamente, *crema* pastelera y así hasta formar la torta
- Lleve a la heladera y deje reposar durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Espolvoree con cacao en polvo, corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-cumpleanos-de-mama