

# Torta de Maíz

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Pop corn

**Aceite de girasol:** c/n

**Maíz pisingallo:** 125 Gramos

**Azucar:** 50 grs

### Torta

**Granos de choclo cocidos:** 250 Gramos

**Harina:** 110 Gramos

**Leche condensada:** 400 Gramos

**Polvo para hornear:** 1 cdta

**Sal:** 1 cdta

**Claros:** 5 Unidades

**Manteca:** 100 Gramos

**Queso campesino:** 250 Gramos

## Preparación de la Receta

### Torta de Maíz

- Procesar en licuadora *manteca*, granos de *choclo* cocidos y leche condensada, reservar.
- En un bowl mezclar queso campesino rallado, polvo de hornear, *harina* y sal.
- Batir las claras a punto de nieve.
- Con una espátula mezclan los ingredientes de la licuadora con las claras a nieve.
- Por último incorporar el queso con los secos.
- Llevar la mezcla a un molde de tubo central enmantecado y hornear durante 1 hora a 170° C.
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Servir decorando con pop corn azúcarado.

### Pop corn con azúcar

- Mezclar maíz pisingallo con azúcar y aceite en una olla y tapar.
- Llevar a fuego suave.
- Cuando comience a estallar el maíz sacudir la olla hasta que deje de hacerse.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-maiz>