

Torta de navidad con frutas secas tropicales glaseadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g Oporto: 5 cdas.

Clavo De Olor: 1/2 cdita.

Cascara de naranja seca: 100 g

Harina: 85 grs.

Piña o ananá: 700 g

Sal: Una pizca

Canela: 1 cdita.

Mango seco: 200 g

Anana seco: 200 g Coco seco: 200 g Jengibre: 1 cditas. Almendras: 200 g Huevos: 2 Unidades

Ciruelas secas descarozadas: 200 g

Nueces: 200 g

Azúcar Negra: 120 grs.

Miga de pan lactal procesado: 1 Taza

Cobertura

Manteca: 50 g

Oporto: 50 cc

Glucosa: 1 cda.

Granas de colores: A gusto

Nueces: 50 g

Azucar impalpable: 600 grs.

Preparación de la Receta

Procedimiento

- En un recipiente pequeño coloque el *jengibre*, la canela, el clavo de olor y la *harina*, mezcle.
- Pele el ananá, corte 2 o 3 rodajas
- Saque el centro y corte en cubos
- Saltee con 2 cdas de manteca, y cocine por 5 minutos
- Deje enfriar
- En un bowl coloque las frutas secas previamente picadas y el *anana*, remoje con el *oporto*, mezcle y deje hidratar por unos 15 minutos aprox.

• En otro bowl coloque la *manteca* junto con el azúcar, mezcle hasta integrar, añada los huevos, mezcle, sazone con sal e incorpore la miga de pan, mezcle, agregue la fruta seca hidratada, las nueces, las almendras previamente picadas y adicione la mezcla de la *harina* con las *especias*, mezcle.

Cobertura

- En una olla coloque la glucosa junto con la manteca, mezcle hasta derretir.
- En un bowl agregue el azúcar impalpable, el *oporto* y la mezcla de la *manteca* y la glucosa, mezcle.

Armado

- En un molde enmantecado coloque la mezcla y lleve al horno a temperatura de 160°C y cocine a baño maría durante 2 horas aprox.
- Retire el molde del horno, deje reposar y luego desmolde.

Presentación

• En una bandeja coloque la torta, bañe con la cobertura y adorne con las granas y las nueces.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torta-de-navidad-con-frutas-secas-tropicales-glaseadas