Torta de nuez



Ingredientes

Manteca: 300 gr
Harina 0000: 300 gr
Dulce de leche: Cantidad necesaria
Azúcar: 300 gr
Nueces: 300 gr

Preparación de la Receta

- En un bowl, con batidora de mano, cremar *manteca* pomada y azúcar.
- Agregar *harina*, nueces molidas e integrar con espátula de goma
- Terminar de unir la masa con las manos
- Estirar la masa en finos discos circulares (aproximadamente 26 cm de diámetro) y cocinar sobre papel *manteca* a 160ªC hasta *dorar*
- Al sacar del horno y en caliente con una cintura circular de 26 cm cortar y dar forma prolija
- Reservar hasta que estén fríos (Aproximadamente salen 7 discos)
- Untar sobre la masa una fina capa de dulce de leche repostero y acomodar encima otro disco
- Repetir la operación hasta terminar las capas de masa
- Dejar reposar un par de horas antes de consumir

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