

Torta de nuez



Ingredientes

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 160°C 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>