

# Torta de sémola

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Sémola:** 480 Gramos

**Coco rallado:** 75 Gramos

**Azúcar:** 230 Gramos

**Bicarbonato De Sodio:** 1 Cucharadita

**Almendras peladas:** 30 Unidades

**Manteca:** 120 Gramos

**Yogurt Natural:** 245 Gramos

**Polvo para hornear:** 2 Cuchardas

**Leche:** 180 Mililitros

**Almíbar:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Mezclar **sémola** y *manteca* derretida hasta formar un arenado.
- Agregar coco rallado, unir y dejar reposar.
- Mezclar en un bowl yogurt natural, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y agregar el arenado mezclando hasta homogeneizar.
- Añadir leche, mezclar, dejar reposar 20 minutos y reservar.
- Acomodar en molde de vidrio rectangular y alisar.
- Trazar cortes profundos con cuchillo generando rombos.
- Incrustar en cada rombo 1 *almendra* entera pelada.
- Cocinar en horno a 180<sup>a</sup> C por 45 minutos hasta *dorar* parejo.
- Repetir al salir del horno los cortes por los surcos y volcar sobre la torta caliente abundante *almíbar* a medida que vaya absorbiendo.
- Dejar enfriar y servir en porciones.

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