Torta de sémola

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sémola: 480 Gramos
Coco rallado: 75 Gramos
Azucar: 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
Almibar: 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 180ª 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