

Torta Galesa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Yemas: 2

Azúcar: 80 g

Harina 0000: 250 g

Leche: Cantidad necesaria

el relleno

Crema de leche: 500 MI

Azúcar: 100 g

Frambuesas:

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Claros de huevo: 3

Preparación de la Receta

Para la masa

- Hacer un arenado con la *manteca*, la *harina*, el polvo para hornear y el azúcar.
- Agregar las 2 yemas y la leche
- Amasar muy poco y llevar envuelta a la heladera hasta que tome cuerpo
- Estirar con palote enharinado hasta lograr un grosor de 4 mm, forrar una tartera enmantecada y enharinada
- Pre cocinar la masa a 180 grado por 12 minutos.

Para el relleno

- Colocar en un bol *crema* de leche, azúcar y almidón de maíz
- Incorporar las claras de *huevo* y las frambuesas
- Llevar a horno bajo (120/130° C), hasta que la masa se note levemente dorada
- Dejar enfriar sin desmoldar, dentro del horno y luego llevar a la heladera