

Torta Galesa Clasica

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Arándanos Secos: 80 g

Azúcar Rubia: 220 grs

Canela En Polvo: 1 Cucharadita

Frutos secos (nuez, avellana, almendra): 180 grs

Huevo: 1 unidad

Jugo de Limón: 1 Cucharada

Mermelada De Durazno: 2 cucharadas medianas

Pasas de Uva: 80 grs

Sal: 1 Pizca

Ananá Pasa: 80 grs

Bicarbonato: 1 Pizca

Coñac: 1/2 Taza

Harina 0000: 450 grs

Infusión De Te: 310 cc

Leche: 125 Ml

Manteca derretida: 30 g

Polvo para hornear: 2 Cucharadas

Cubierta

Azucar impalpable: 250 grs

Cerezas Marraschino: c/n

Leche: c/n

Hojas de Menta fresca: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar en el te tibio *arandanos* secos, pasas de uva, *ananá* pasa en cubos, frutos secos picados y agregar cognac.
- Añadir azúcar rubia, mezclar y dejar macerar por 90 minutos.
- Mezclar en un bowl *harina*, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, sal, canela en polvo e incorporar al bowl la fruta macerada con el liquido y mezclar bien.
- Agregar huevos, mermelada de *durazno*, *manteca* derretida y leche previamente mezclada con *jugo de limón*.
- Verter en molde engrasado con Rocio y con papel *manteca* en la base.
- Llevar a horno a 160^a C por 50 minutos.

Para el armado

- Agregar en un bowl con el azúcar impalpable y mezclar de a poco leche hasta obtener la consistencia espesa y fluida del glaseado.
- Bañar la torta fría y desmoldada.
- Decorar con cerezas marrasquino y hojas de *menta* por encima.
- Agregar en un bowl con el azúcar impalpable y mezclar de a poco leche hasta obtener la consistencia espesa y fluida del glaseado.
- Bañar la torta fría y desmoldada.
- Decorar con cerezas marrasquino y hojas de *menta* por encima.

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