

Zapato



Ingredientes

Azucar: 500 grs.

Huevos: 10 Unidades

Polvo para hornear: 9 grs.

Harina: 500 grs.

Manteca pomada: 500 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Crear la *manteca* pomada con el azúcar y agregar los huevos
- Incorporar la *harina* y el polvo de hornear, previamente tamizados
- Dividir la preparación en dos placas y cocinar en el horno a 180° C por espacio de 15 min
- Sacar y dejar enfriar.

Para el armado

- Hacer la base y los moldes para la torta con cartón y telgopor
- Cortar listones de masa y apilarlos, intercalando con *crema* de *manteca* hasta alcanzar la altura del zapato
- Dejar enfriar en la heladera y una vez firme colocar los moldes y tallar
- Hacer una pasta con los restos de la masa desmigada y la *crema* de *manteca*
- Cubrir las imperfecciones del exterior y enfriar.

Para el forrado

- Cubrir la superficie de la torta con el dulce de leche entibado en el microondas Estirar la masa para cubrir tortas con la ayuda de un palote y forrar la torta alisando la superficie con la ayuda de dos fratachos o espátulas.

Para la decoración

- Con pasta de goma teñida de distintos colores cortar tiras para decorar el taco del zapato
- Con la misma pasta modelar la hebilla y el resto de las tiras
- Dejar secar hasta que endurezcan
- Pintar la hebilla con pintura comestible plateada
- Una vez decorad la torta, pintarla con *manteca* clarificada para darle brillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zapato>