

Esta torta me la enseñó la Abuela María Elena, mi abuela que me heredó la obsesión por lo dulce y buenas recetas. Mas que un postre yo la hago para el café, se corta delgadita y queda un dulce delicioso para acompañar un rico café. Cuando la he servido como postre la acompañó con helado de vainilla. Es un éxito total cada vez que la hago, se pinza con la yema de los dedos y se le echa azúcar flor...lo que le da un look profesional que todos festejan!

Torta Fácil de Almendras y Manjar

Receta

200 grs. de galletas de champaña molidas

200 grs. de almendras laminadas molidas

200 grs. de manjar

1/4 taza de agua tibia

1/4 cdita. de extracto de almendras

Forrar un molde redondo o rectangular con film plástico, reservar.

En un bol mezclar las galletas con las almendras (todo procesado), incorporar el manjar, mezclar bien y luego echar el agua tibia para emulsionar, si la mezcla queda muy seca, echar un poco mas. Agregar el extracto de almendras, amasar todo con las manos y luego poner en molde reservado.

Llevar al refrigerador un par de horas, luego desmoldar, pinzar con los dedos y espolvorear con azúcar flor.