

Torta mil hojas



★★★★★ 4/5

14 votos

Añadir a Favoritos

Un clásico de la repostería chilena que probablemente a todos nos trae gratos recuerdos de infancia. Esta tradicional y popular torta se pone más rica a medida que pasan los días de reposo.

PARA: 12 PORCIONES / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- 500 g Harina sin Polvo de hornear Selecta
- 100 g mantequilla
- 6 yemas
- 1 huevo
- 90 ml agua
- 1 kg manjar



Calorías



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

En un recipiente, que no sea metálico, colocar 100 g de mantequilla, cubrirla con papel film y derretir en el microondas a intervalos de 30 segundos, revolviendo, sin que hierva. Dejar enfriar.

02.

Colocar toda la Harina sin polvos de hornear Selecta en un bowl grande. Hacer un hueco en el centro y agregar las yemas, el huevo, la manteca derretida y el agua.

03.

Con ambas manos, empezar a mezclar los líquidos con la harina desde el centro hacia afuera, poco a poco hasta integrar bien todos los ingredientes y lograr una masa. La masa no debe quedar ni muy seca ni muy húmeda, pero sí blanda.

04.

Hacer un bollo, cubrirlo con un papel film y dejar descansar por 15 minutos.

05.

Precalentar el horno a 180°C. Dividir la masa en 10 - 12 bollos iguales y mantenemos siempre tapados para que no se seque la masa.

06.

Preparar 1 o 2 placas redondas (base moldes). Con las manos o con ayuda de un rodillo enharinado, estirar la masa sobre la lata hasta el borde. Pinchar con un tenedor para que no se formen globos. Llevar al horno durante 5-7 minutos o hasta que la masa esté seca y apenas dorada (puede encogerse hasta 2 cm).

07.

Repetir con el resto de la masa, una vez horneadas, enfriar antes de apilarlas, para evitar que se humedezcan.

08.

Para el armado: seleccionar un plato grande (en la que se servirá la torta) y untar en el centro con un poco de manjar (esto ayuda que no se mueva la torta). Apoyar la primera capa y untar con 2 cucharadas de manjar, hasta el borde. Repetir el procedimiento con el resto de las capas.

09.

Terminar con una capa de manjar y hojarasca molida a mano.

10.

Opcional: se puede terminar la torta con merengue italiano.