

Torta Trocitos

Ingredientes

125 grs. de manteca
200 grs. de azúcar
2 yemas
¾ taza de leche
¼ taza harina leudante
100 grs. de chocolate en daditos
100 grs. de nueces picadas
100 grs. de dulce de batata en daditos
1 manzana verde rallada
2 claras batidas a nieve



Preparación

Batir en forma de crema la manteca con el azúcar, agregar las yemas una por una. Seguir batiendo. Agregar luego intercalando la leche con la harina.

A esta preparación mezclarle el chocolate, las nueces, el dulce de batata y la manzana, mezclando bien.

Por último mezclar sin batir, las dos claras batidas a nieve. Cocinar en horno suave.



Glasé Real

Ingredientes

450 grs. de azúcar impalpable
2 claras de huevo
3 cdas. de jugo de limón

Preparación

En un bol colocar las claras, el jugo de limón. Comenzar a batir a baja velocidad, agregando de a poco el azúcar (tamizado para que no tenga grumos) varios minutos, hasta que se logre una consistencia bien firme.

Si es necesario colorear al glasé, se le pone colorante.

Colocar el glasé en una manga con boquilla y decorar la torta.



¡Qué rico!



Asociación de Fieles
Misioneros de Nuestra Señora del Cielo

belendemaria@reinadelcielo.org | www.belendemaria.net



Nuestra Señora del Cielo



Sra del Cielo



Torta de Nuez

Ingredientes

250 grs. de harina leudante (2 tazas) También puedes usar harina común y agregarle dos cucharaditas de polvo de hornear.

2 huevos

250 ml. de leche (1 taza)

200 gr. de azúcar (1 taza)

100 ml. de aceite común (1/2 taza)

1 cucharada de esencia de vainilla

1 cucharadita de canela

120 grs. de nueces picadas (1 taza)



♥ Procedimiento

Batimos los huevos con el azúcar. Luego vamos agregamos la leche, el aceite, la esencia de vainilla y la canela, e incorporamos la harina poco a poco, mientras seguimos batiendo, hasta lograr que la preparación esté **bien cremosa**.

Después sólo nos queda incorporar las nueces bien picaditas, y mezclarlas bien con una cuchara.

Precalentamos el horno a temperatura moderada (180°), enmantecamos y enharinamos el molde que vamos a emplear (si tenés uno en forma de corazón sería ideal, pero si no tenés podés usar uno redondo y luego decorarlo un un lindo corazón). Ponemos allí nuestra preparación, y la cocinamos por aproximadamente **45 ó 50 minutos**.

Es importante no abrir el horno antes de los 40 minutos, ya que la pérdida de calor puede hacer que nuestra preparación se baje. Para saber si está lista, la pinchamos con un cuchillo y si vemos que sale bien limpio (que no se le pegó ni un poquito de la preparación) quiere decir que ya está.

En cuanto la sacamos del horno, **la dejamos templar** (que esté tibio) y luego la podemos desmoldar. Una vez que se encuentra a temperatura ambiente es **el momento ideal para decorarla**.

Cobertura:

- ♥ O simple crema chatilly.
- ♥ O esta receta que también es rica:

250 ml. de crema de leche.

100 gramos de dulce de leche

60 gramos de polvo de cacao

1 cucharadita de esencia de vainilla



A celebrar!

Asociación de Fieles
Misioneros de Nuestra Señora del Cielo

belendemaria@reinadelcielo.org | www.belendemaria.net



Nuestra Señora del Cielo



Sra del Cielo



Galletitas Corazón de Canela

Ingredientes

1 huevo.
½ taza de azúcar (100gr.)
¼ taza de aceite de girasol, maíz o mezcla (no de oliva).
Esencia de vainilla, una cucharadita.
Canela en polvo: 2 cucharaditas al ras.
Harina leudante: 2 tazas (250gr). Si en lugar de harina leudante usan harina común, agregarle 1 cucharadita de polvo de hornear.
1 ó 2 cucharadas de agua de ser necesario.



♥ *Riquisimas!*

♥ Procedimiento



Colocamos en un bol el **huevo** con el **azúcar** y lo batimos a mano o con batidora eléctrica. Luego incorporamos el **aceite**, la **esencia de vainilla** y la **canela** con una cucharada de agua. Después, le agregamos la **harina** y con una espátula de cocina o cuchara, y mezclamos todo. **No debemos amasar, sino unir todo hasta formar un bollo**. Si notamos que la masa está muy seca y no logramos unirla, agregamos otra **cucharada de agua**, y si por el contrario la masa resultante se nos pega mucho en las manos, le agregamos un poquito más de harina.



Luego la **envolvemos en una bolsita de plástico o en papel film** y la dejamos descansar en la heladera **por una hora**. Pasado ese tiempo, espolvorear la mesada con harina y **estirar con el palo de amasar** también espolvoreado, hasta que la masa tenga **5 milímetros** de espesor (medio centímetro).



Después vamos cortando nuestras galletitas con el cortante en forma de corazón y las acomodamos en una placa para horno enmantecada y enharinada. Con los restos de masa, volvemos a unirlos, estirarlos y cortarlos hasta terminar con toda la masa. Ahora sí, las llevamos al horno precalentado a **180 grados (horno moderado)** por aproximadamente 15 minutos.

Una vez que se enfrían, están **listas para comer**. Algunas ideas para decorarlas:

- ♥ En cuanto salen del horno pasarlas por una mezcla de azúcar con canela y dejarlas enfriar.
- ♥ Si tenes glase real podés decorarlas como más te guste.

En caso de que te sobren o quieras hornearlas para regalar, una vez frías se conservan por varios días envueltas en papel celofán o en frascos de vidrio.



Asociación de Fieles
Misioneros de Nuestra Señora del Cielo

belendemaria@reinadelcielo.org | www.belendemaria.net

