



TORTA ALMOJABANADA

INGREDIENTES.

GRAMOS

Almojábana.	800
Huevos.	400 (8)
Leche. Líquida.	160
Crema de leche.	100
Azúcar corriente.	200
Esencia de vainilla.	20
Bocadillo.	200
Harina de trigo.	20
Polvo de hornear.	1

Proceso

- Trocear las almojábanas
- Adicionar leche líquida dejar 15 minutos en reposo
- Trocear la cuajada
- En un tazón batir los huevos con el azúcar hasta blanquear
- Adicionar la leche y crema de leche, vainilla
- Adicionar la cuajada y las almojábanas previamente remojadas
- Adicionar el bocadillo en cuadritos
- Engrasar, colocarle papel parafinado
- Adicionar la mezcla anterior
- Hornear a 170°C por 40 minutos aproximadamente