



## INGREDIENTES

Manjar de coco:

- Para hacer el manjar es súper fácil, ocupé 1 lata de leche evaporada de coco y 70 gramos de azúcar, a la maravillosa olla ingenio @tefal y comenzamos a revolver hasta que al pasar la cuchara podamos ver el fondo de la olla, cuando eso pase, apagamos.

Hojarasca:

- 1 taza de crema de coco
- 2 1/4 taza de harina de avena (use @allfreechile que es libre de gluten)

# TORTA DE Hojarasca

Tiempos

Preparación

30 min

Horneado

15 minutos



Fácil



Sin gluten



Vegano

## RECETA:

- ✓ Mezclar la crema con el harina, hasta formar una masa que no se pegue en las manos y podamos amasar.
- ✓ Amasamos bien fino y cortamos círculos de 16 cm.
- ✓ Llevamos las hojarasca sobre el Mat y horneamos a 210 grados por 15 minutos.
- ✓ Deben dorarse, pero no quedan duras, solo se ponen más firmes cuando se enfrían, para eso usar la rejilla @mercadito\_crys
- ✓ Y listo, no queda nada más que armar la torta con lo que prefieras, yo use manjar, lucuma y nuez.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana