



Torta de Novia

1 ½ Libra de harina (o 5 ½ tazas)
1 libra de chancaca o 460 grs
6 huevos separados
4 cucharadas de azucar flor
1 ½ taza de agua
1 cucharada de crema tartaro
1 cucharadita de canela molida
1 clavo de olor
cascara de 1 naranja

1 cucharada de vainilla
1 taza colmada de pasas corinto
1 taza de nueces
¼ Kilo fruta confitada y macerada
en licor la noche anterior
100 grms almendras
1 taza pasas sultanas
½ Kilo mantequilla

Calentar horno a 350°F.

En la 1 ½ taza de agua, se hierve con la cascara de naranja picada, clavo de olor y chancaca hasta que se vea mielosa. Se deja enfriar.

Se bate la mantequilla hasta que este cremosa, se le agrega el azucar, se bate bien, luego se le agrega la chancaca fria de a poco y la vainilla.

Se cierne la harina, cremor tartaro y bicarbonato unas 2 veces y se va agregando de apoco al batido junto con las yemas una a una sin dejar de batir.

Se le agrega la fruta que estaba macerandose en licor de la noche anterior y al final se envuelven las claras bien batidas a la mezcla.

Se enmantequillan los moldes y se ponen al horno por 40 minutos aprox.

Se dejan enfriar en rejillas. Luego de frio se pasan por (leche azucar, café licor) cola de mono. Se pasa rapidamente y se vuelven a la rejilla, esto es para darle la humedad necesaria. Se le puede poner una capa fria de almendra o nueces molidas que se unen a un poco de mantequilla y azucar flor, se cubre todo el queque y luego se pone el glace.