

para que cada capa sea del grosor de 1 sol, el horno tiene que ser de temperatura regular y hay que tener mucho cuidado para sacar las capas del papel

4 yemas, 150 grms. de azucar, 1 taza de café con leche.

Se pone ha hervir, el café la leche y el azucar, se saca del fuego y lentamente se le agrega las yemas ligeramente batidas una vez colado se pone al fuego lento, sin dejar de mover hasta que enfrie, esta crema se mezcla con la mantequilla que se bate muy bien se rellena la torta y se decora.

### Torta Montavana

170 grs. de harina, 170 grs de azucar  
150 grs de mantequilla, 50 grs de almendras, 25 grs de piñones  
1 huevo, 4 yemas buquete de 1 limón  
Se trabaja bien. y cuando esten

para que cada capa sea del grosor de 1 sol, el horno tiene que ser de temperatura regular y hay que tener mucho cuidado para sacar las capas del papel

4 yemas, 150 grms. de azucar, 1 taza de café con leche.

Se pone ha hervir, el café con la leche y el azucar, se saca el jugo y lentamente se le agrega las yemas ligeramente batidas una vez colado se pone al fuego lento, sin dejar de mover hasta que enfrie, esta crema se mezcla con la mantequilla que se bate muy bien se rellena la torta y se decora.

### Torta Montavana

170 grs. de harina, 170 grs de azucar  
150 grs de mantequilla, 50 grs de almendras, 25 grs de piñones  
1 huevo, 4 yemas buquete de 1 limón  
Se trabaja bien, y cuando esten



bien espesos, se le incorpora el azu-  
car y se le sigue batiendo, se le he-  
cha la harina a poquitos, se sigue  
batiendo, por último se le hecha la  
mantequilla derretida al baño ma-  
ria y el limón rallado se toma el  
molde llano, se engrasa con man-  
tequilla, se le pone azúcar y harina se  
hecha en el molde y se decora con  
los piñones y almendras y se  
pone al horno moderado, una vez  
cosido se desmolda se deja enfriar  
y se espolvorea con azúcar molida.

### Torta Mora

8 huevos 230 gramos de azúcar, 230  
de mantequilla, 280 de harina 1  
copa de pisco.

Se ablanda el azúcar con la man-  
tequilla y se bate hasta que este  
como espuma, se batan separada-  
mente las claras y yemas, se  
une todo con la harina muy

bien espesos, se le incorpora el azu-  
car y se le sigue batiendo, se le he-  
cha la harina a poquitos, se sigue  
batiendo, por último de le hecha la  
mantequilla derretida al baño ma-  
ria y el limón rallado se toma el  
molde llano, se engrasa con man-  
tequilla, se le pone azúcar y harina se  
hecha en el molde y se decora con  
los piñones y almendras y se  
pone al horno moderado, una vez  
cosido se desmolda se deja enfriar  
y se espolvorea con azúcar molida.

### Torta Mora

8 huevos 230 gramos de azúcar, 230  
de mantequilla, 280 de harina 1  
copa de pisco.

Se ablando el azúcar con la man-  
tequilla y se batan hasta que este  
como espuma, se batan separada-  
mente las claras y yemas, se  
une todo con la harina muy