TORTA RELLENA DE CREMA DE BATATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ésta torta, es como una pasta de té grande rellena, la masa queda igual de rica que las pastas, y a mi me encanta. La he rellenado de crema de batata y está exquisita, con ése toque de canela, así que os invito a hacerla.

Ingredientes para 8 personas :

- 500 gramos de batata asada
- 225 gramos de azúcar
- 1 zumo de 1/2 limón y ralladura
- 1/2 cucharita de canela
- 160 gramos de harina
- 40 gramos de azúcar
- 1/2 sobre de levadura royal
- 1/2 cucharadita de de piel de limón rallada
- 40 gramos de mantequilla
- 40 gramos de agua
- 1 huevo pequeño

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: Crema de batata 500 gramos de batata asada 225 gramos de azúcar Medio limón rallado Zumo de medio limón Media cucharita de canela en polvo Masa 160 gramos de harina 40 gramos de azúcar ½ sobre de levadura royal ½ cucharadita de ralladura de piel de limón 40 gramos de mantequilla 40 gramos de agua 1 huevo pequeño Preparación: Primero, realizamos la crema de batata. Tenemos preparados las batatas asadas y si queréis ir más rápido, lo podéis meter al microondas ya lavadas y las dejamos durante 5-10 minutos, dependiendo del tamaño (ir controlando hasta que queden tiernos). Pasado el tiempo dejamos que enfríe y luego lo pelamos y troceamos. En la thermomix, echamos la batata asada troceada y trituramos durante 10

segundos en velocidad 7. A continuación, le echamos el azúcar, el limón rallado, el zumo y la canela. Programamos durante 25 minutos, 100 grados velocidad 2 y medio. Pasado el tiempo, reservamos. De ésta cantidad utilizamos la mitad, la otra podemos conservarla en el frigorífico o yo lo que hice fue congelarla para otra vez. Si queréis hacerlo de manera tradicional, Llevar a ebullición en un cazo el azúcar y ésta vez con dos cucharadas de agua hasta que se disuelva el azúcar. Luego retiramos y bajamos el fuego. Echamos el zumo y la ralladura de limón junto con la canela, mezclamos y echamos la batata bien machacada. Mezclamos todo y cocemos a fuego suave durante un buen rato 10-15 minutos más o menos. Pasado el tiempo, lo retiramos y pasamos por una batidora. Reservamos. En un bol, mezclamos la harina, el azúcar, la levadura y la piel de limón. Una vez, este todo bien mezclado, incorporamos la mantequilla y removemos bien. Batimos aparte el huevo, se lo añadimos a la masa junto con el agua y mezclamos. A continuación, sobre la encimera echamos un pelín de harina y amasamos la mezcla hasta conseguir que todos los ingredientes estén bien integrados. Dejamos reposar en el frigorífico durante una hora más o menos para que se ponga dura y poder trabajarla mejor. Una vez transcurrido ese tiempo, pre-calentamos el horno a 180ºC. Sacamos del frigorífico la masa y la dividimos en dos, una de ellas un pelín más pequeña pues es la que va encima. Estiramos la masa con un rodillo, primero la más pequeña dándole forma redondeada, la reservamos en un plato y metemos en el frigorífico tapado con film para que no se reseque. Aplanamos la otra y forramos por el interior un molde desmontable de 18 cm de diámetro, poniéndola de base y subida un dedito aproximadamente por los lados. Una vez la masa colocada en el molde, colocamos encima algo de peso, unos garbanzos nos servirá. Lo introducimos en el horno durante 8 minutos. Luego lo sacamos, quitamos los garbanzos y volvemos a introducirlo durante 4 minutos más. Pasado el tiempo, lo sacamos del horno, aplanamos un poco en el centro dibujando bien los bordes con la ayuda de una cuchara y le colocamos la crema de batata. La cantidad que puse fue del grosor de medio dedo aproximadamente. Lo puedes ver en la foto. A continuación, la tapamos con la otra masa quebrada aplanada y la cerramos por los bordes de manera que parezca todo compacto. Le hacemos unos agujeritos sobre la superficie y la espolvoreamos con azúcar en grano. Lo introducimos en el horno a 180º durante 35-40 minutos y listo.