



Torta de Dulce de Leche y Crema

Ingredientes:

- 10 Bay Biscuit
- 1 huevo
- Crema de leche batida
- Dulce de leche repostero
- 1 cucharada de manteca
- 1 chorrito de gin
- 1 chorrito de leche

Preparación:

Procesar los Bay Biscuit hasta que queden polvo. Agregar al resto de los ingredientes y procesar nuevamente hasta obtener una masa uniforme. Estirar la masa sobre un molde desmontable previamente enmantecado, (sino usar papel manteca para la base) apretando y tratando de que quede pareja.

Enfriar la masa en la heladera por 15 minutos. Llevar al horno precalentado a 180 grados por 10 a 15 minutos o hasta que esté dorada. Dejar enfriar y desmoldar con cuidado. Agregar dulce de leche, crema batida a gusto y frutas como decoración.