

## Chef Catalina Vélez

### Torta de Almojábana

#### Ingredientes

**10 Almojábanas**  
Del Día Anterior

**3/4 Taza**  
De Leche

**1 1/2 Taza**  
De Azúcar

**1 Cucharada**  
De Ralladura De Naranja

**3/4 De Lb**  
De Cuajada

**3 Huevos**  
Batidos

**1 Taza**  
De Bocado Partido En Cubos



Si buscas recetas e ingredientes de postres, te va a encantar esta delicia completamente colombiana, pero si le pones tú estilo lo podrás convertir en una opción para los desayunos o hasta para cumpleaños. Todos van a querer saber como lograste darle tanto Sabor Local. Precalienta el horno a 375 °F (190 °C). Parte las almojábanas en trozos grandes. Mézclalos en un recipiente grande con la leche, el azúcar y la ralladura de naranja. Remoja las almojábanas con la mezcla de la leche y añade la ralladura de naranja. Aparte, desmenuza la cuajada y agrégala a la preparación junto con los cubos de bocado realizando movimientos suaves y envolventes. Integra los huevos batidos mezclando suavemente para incorporar todos los ingredientes. Engrasa ligeramente una placa rectangular de paredes altas de 22 x 11 centímetros. Vierte la mezcla en el molde y hornea por 45 minutos. Retira y deja enfriar un poco. Desmolda la torta y sírvela con dulce de guayaba por encima. Prueba con arequipe o el manjar que más te guste. También puedes variar un poco las cantidades para hacerla más o menos dulce. Anímate, tal vez está sea la entrada al mundo de los postres y las recetas para hacer pan con Sabor Local. Acompaña esta receta para hacer en casa con una Club Colombia Negra