



## Torta de especial

Hasturta



4 manzanas, de tamaño medio  
1 plátano  
3/4 vaso de azúcar granulada  
1 cucharada de fécula  
8 Petit beurres  
3 vaso de leche  
1 vaso de azúcar granulada  
2 cucharadas de almidón de trigo  
1 cucharada de harina de arroz  
1 cucharada de harina  
1 paquete de vainilla

# Dice las manzanas. Ponga los trozos en la olla y añadir 3/4 vaso de azúcar en ella. (No añada agua.)

# Coloque la olla a fuego medio, cuando las manzanas obtener acuosa, y su color cambia un poco añadir 1 cucharada de almidón en el mismo, y mezclar.

# Añadir finamente rebanadas de plátano en la mezcla de almidón y de manzana, cocinar hasta que la mezcla comience a atenernos a la planta de maceta.

# Retire la olla de la estufa. Cuando se enfría, vierta en el tamaño medio de profundidad bandeja de horno que se haga un poco de agua, aplanar la superficie de la ayuda de una cuchara, y sentar las galletas finamente machacados todo.

# Vierta la leche fría en una olla, añadir 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de fécula, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de harina de arroz en el mismo, y mezclar bien antes de colocar sobre el calor.

# Coloque la olla a fuego medio, y se mezcla constantemente y con el mantenimiento de su suavidad.

# Cuando se alcanza una consistencia más espesa que el pudín de leche, a su vez el calor fuera, agregue la vainilla y mezclar y verter todo abierta la capa de galletas, y aplanar la superficie.

# Refrigere durante la noche que, invertir y servir.

**Nota:** Puede utilizar melocotón o cereza agria en lugar de manzana también.