

# Receta de torta de mil hojas chilena



Receta de torta de mil hojas

La torta de mil hojas sin duda **es una de las recetas de la repostería chilena más tradicionales**, consumida desde los tiempos de la Colonia, por lo que ha estado disponible por generaciones y generaciones.

## ¿Cómo hacer torta de mil hojas?

Algunas variaciones de la receta suelen incorporar intercaladamente **relleno de crema o algún tipo de mermelada agridulce** para equilibrar el dulzor del manjar, en particular recomendamos la variación con crema pastelera y dulce de mosqueta.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Postres Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 500

**Preparación:** 12 horas

**Cocción:** 60 minutos

**Raciones:** 12 personas

# Receta de torta de mil hojas chilena

## Ingredientes

### 1. Masa

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 375 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 60 ml de leche (4 cucharadas)
- 15 ml de [pisco chileno](#) (1 cucharada)
- 8 g de polvos de hornear (2 cucharaditas)
- 6 yemas de huevo
- 1 g de sal (1 pizca)

### 2. Relleno

- 1 kg de [manjar blanco](#)
- 100 g de nueces picadas (1 taza)
- [Crema pastelera](#)
- [Dulce de mosqueta](#) (opcional)

# Preparación

- **1.** En un bol grande cernir la harina, la sal, abrir una corona en el centro y añadir la mantequilla, las yemas de huevo, los polvos de hornear, el pisco y la leche, mezclar todo con las manos (sin amasar) hasta unificar y dar consistencia al conjunto. Envolver en papel film y refrigerar toda la noche, unas 12 horas.
- **2.** Uslerear la masa sobre un mesón liso y enharinado hasta alcanzar un espesor de alrededor de 3 milímetros, directamente sobre la mesa o envolver la masa entre dos laminas grandes de papel mantequilla enharinados y uslerear sobre ellos, cortar 10 a 11 círculos de unos 20 centímetros de diámetro y pinchar con un tenedor sobre toda su superficie.
- **3.** Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos unos 10 minutos.
- **4.** Hornear los discos de masa sobre una lata enharinada en horno pre-calentado durante 5 a 7 minutos hasta que estén ligeramente dorados. Enfriar.
- **5.** A medida que las hojas estén listas, armar la torta en una fuente adecuada, colocar primero una masa y rellenar cada capa con manjar, una masa, una capa de manjar y así sucesivamente. Opcionalmente agregar cada 3 capas nueces molidas y/o dulce de mosqueta, cubrir la torta con manjar y decorar sobre ella con las nueces molidas.
- **6.** Servir la torta de mil hojas en trozos, como postre o en la hora de once, acompañada de un buen te, café o vaso de leche.

## Consejos al preparar torta mil

# hojas

La adición del dulce de mosqueta es probablemente **una de las características más particulares** de la versión chilena de la torta mil hojas, una adición que genera una combinación perfecta a la crema pastelera y el manjar.

## ¿Sabías qué?

La torta o postre milhojas es un dulce atribuido a la repostería francesa (Mille-feuille) y **que luego llegó a Sudamérica a través de los españoles**, siendo muy popular también en Argentina, Colombia, Paraguay, Perú, México, Uruguay, Venezuela y Costa Rica, en donde incluso se la conoce como «torta chilena».□

## Recomendamos

- [Po'e pascuense casero](#)
- [Queque de plátano](#)
- [Pan bocado de dama](#)
- [Suspiros de monja](#)