

## TORTA MILANA

### Ingredientes:

1. 1 Kg. de batatas (boniatos)
2. 250 gr. de almendras
3. 250 gr. de pasas de Corinto
4. 3 yemas de huevo
5. 350 gr. de azúcar
6. 1 nuez moscada
7. 2 cucharaditas de postre de canela molida
8. 1 vasito de 125 gr. de aceite de girasol
9. 1 vasito de harina

### Preparación:

- Guisar la batata y una vez fría, se pasa por el chino
- Se coloca en un cuenco
- Separar la piel de las almendras metiéndolas en agua caliente un rato
- Molerlas casi todas, reservando algunas para adornar al final
- Verter todo en el cuenco y amasarlo a mano
- Forrar una milana con papel craft engrasado con aceite de girasol
- Verter todo la masa que hemos preparado y adornarla con el resto de almendras peladas
- Meter la milana en el horno que habremos calentado a 130/150°C
- Sacar cuando el cuchillo de prueba salga seco.

Nota: Este postre es una especialidad de la Isla de La Gomera, Islas Canarias.

**Eso es todo...¡que aproveche!**

Cortesía de <http://hangartaborno.com>