



Torta de Navidad con Frutos Secos

Description

Torta de Navidad con Frutos Secos- Christmas Cake with Dry Fruits and Nuts.
(English version below)

Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo
- 2 tazas de la mezcla de frutos secos marinados
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 4 huevos batido
- 100 gramos almendras (opcional)
- 1 1/2 tazas de vino tinto u oporto
- 1 taza de azúcar morena o panela
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de clavos de olor en polvo
- 1 cucharadita jengibre todo molido
- 2 cucharadas de melaza de azúcar
- 1 cucharada de café instantáneo diluido en 3 cucharadas de agua
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- Frutas cristalizadas y nueces para decorar

Preparación

1. Pre caliente el horno a 180° C – 350° F de temperatura o gas marca 4.
2. Ponga la harina en una taza y agregue el polvo de hornear, la mezcla marinada, todas las especias, azúcar mantequilla, vino porto, café melaza de azúcar, extracto de vainilla y huevos.
3. Mezcle hasta obtener una masa suave.
4. Vierta la mezcla en un molde e introduzca al horno.
5. Dejar cocinar por 40 minutos más o menos o hasta que este ligeramente dorado.
6. Sacar del horno en una superficie segura y dejar enfriar.
7. Decorar la torta con Pastillaje de azúcar o frutas cristalizadas y nueces.

Christmas Cake with Dry Fruits and Nuts (English version)

Ingredients

- 1 cup Self-rising flour
- 2 cups the marinate mix
- 100 grams butter, melted
- 4 beaten eggs
- 1 1/2 cup red wine or port
- 1 cup brown sugar or muscovado sugar
- 1 tsp ground nutmeg
- 1 tsp ground cinnamon
- 1 tsp ground cloves
- 1 tsp ground ginger
- 2 tbsp sugar cane molasses or black treacle
- 1 tbsp instant coffee diluted 3 tbsp of water
- 1 tbsp baking powder
- 2 tbsp vanilla extract

Preparation

1. Pre- heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit or gas mark 4.
2. Put the flour into a bowl and add the baking powder, the marinade mix, all the spices, sugar, butter, wine, coffee, black treacle, vanilla extract and the eggs
3. Mix to a soft dough for few minutes, until smooth
4. Pour the mixture into a mould and place it into the oven.
5. Let it cook for 40 minutes more or less, or until lightly brown.
6. Remove from the oven onto a safe surface and let it cool down.
7. Decorate the cake with dry fruit and nuts.

Mezcla Marinada para Torta de Navidad con Frutos Secos (English versión below)

Ingredientes

- 150 gramos de fruta deshidratada o cristalizada (naranja, limón y piña)
- 150 gramos de ciruelas pasas sin semilla
- 150 gramos de uvas pasas
- 150 gramos de ciruelas pasas
- 150 gramos de avellanas peladas
- 150 gramos de almendras tostadas
- 150 gramos de nueces peladas
- 150 gramos de brevas en almíbar (higos)
- 50 gramos de cerezas en almíbar o cristalizadas
- 150 gramos de panela
- 2 cucharadas de melaza de caña de azúcar (opcional)
- 2 copas de ron añejo (no usar licores blancos)
- ½ taza de vino dulce moscatel u oporto
- ½ botella de vino tinto
- Utensilio: 1 frasco de vidrio con tapa

Preparación

1. Corte en pequeños pedazos todos los frutos y semillas.
2. Ralle la panela y colóquela en el fondo del frasco o recipiente de vidrio.
3. Agregue los ingredientes sólidos y luego los licores
4. Guarde en un lugar fresco y sin contacto directo con el sol.

Nota: Hay que dejarla en remojo por lo menos por 3 semanas antes de usarse.

Marinated Mix for Christmas Cake with Dry Fruit and Nuts (English version)

Ingredients

- 150 grams dried or crystallized fruit (orange, lemon and pineapple)
- 150 grams pitted prunes
- 150 grams raisins
- 150 grams prunes
- 150 grams peeled hazelnuts
- 150 grams toasted almonds
- 150 grams walnuts
- 150 grams figs in syrup (figs)
- 50 grams cherries in syrup or crystallized
- 150 grams of brown sugar
- 2 tablespoons sugar cane molasses or black treacle (optional)
- 2 shots dark rum (do not use white spirits)
- ½ cup sweet muscatel or port wine
- ½ bottle of red wine
- Utensils: 1 glass jar with lid

Preparation

1. Cut into small pieces all the fruits and nuts.
2. Grate the brown sugar and place in the bottom of the bottle or glass container.
3. Add the solid ingredients and then liquor.
4. Store in a dry place without direct contact with the sun.

Note: leave it to marinade for a least 3 weeks before use.