



Recetas

Torta negra navideña

Oscura, húmeda y llena de aromas envolventes, la torta negra es uno de los postres más emblemáticos de la Navidad venezolana.

Su mezcla de frutas maceradas, especias y licor concentra toda una tradición que pasa de generación en generación.



Intermedio



3-4 hrs



Horno



10-12

Ingredientes

Para las frutas maceradas:

- 1 taza de pasas
- 1 taza de ciruelas pasas picadas
- ½ taza de frutas confitadas o cristalizadas
- ½ taza de nueces o almendras picadas (opcional)
- 1 taza de ron oscuro o vino dulce (tipo oporto)

Para la torta:

- 250 g de mantequilla
- 1 ½ taza de azúcar morena
- 4 huevos
- 2 tazas de harina de trigo leudante
- ½ cucharadita de Sal Bahia
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de cacao en polvo (opcional, para intensificar el color)
- Frutas maceradas (escurridas y ligeramente enharinadas)

Utensilios

- Batidora o paleta
- Tazones
- Molde para torta
- Papel encerado (opcional)
- Cuchara y espátula
- Horno precalentado a 180 °C



Preparación

Macerar las frutas: Mezcla las pasas, ciruelas, frutas confitadas y licor. Déjalas reposar al menos 12 horas, preferiblemente un día antes.

Preparar la mezcla: Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa. Agrega los huevos uno a uno.

Incorpora la harina, el cacao, las especias, la vainilla y la Sal Bahia. Mezcla bien hasta integrar.

Agregar las frutas: Escurre las frutas maceradas (reserva el licor si deseas humedecer luego la torta) y pásalas por un poco de harina. Incorpóralas a la mezcla con movimientos envolventes.

Hornear: Vierte en un molde engrasado y hornea por 1 hora o hasta que al insertar un palillo salga limpio. Deja reposar y desmolda con cuidado.

Opcional: Una vez fría, puedes bañar con un poco más de licor reservado para intensificar su humedad y sabor.

Un toque Bahia: Cada familia tiene su versión de esta torta, pero el secreto está en el equilibrio: lo dulce, lo especiado y ese leve toque de sal que resalta todo.

¿Ya tienes tu receta de siempre o te animas a probar esta?