

LA RECETA

Torta Mohawk

CULTURA

03_07_2021



La tribu Mohawk, de la cual Kateri Tekakwitha era nativa, tiene una cocina muy rica y variada. El ingrediente más utilizado es el maíz, que cultivaron y que también fue traído a Europa en el siglo XVI. También son famosos por una variedad de este cereal, el maíz blanco.

Su sopa de maíz se ha convertido en un plato americano en toda regla, al igual que las

hogazas de maíz.

Elegí este postre de harina de maíz porque es muy bueno y fácil de hacer. A menudo se lo dan como merienda a los niños, pero también para dar la bienvenida a un nuevo vecino o como contribución a las celebraciones parroquiales: es conveniente porque se come frío y por tanto se puede preparar el día anterior.

Ingredientes para 8 personas

1 taza de leche

½ taza de mantequilla

2 tazas de azúcar blanca

4 huevos

2 cucharadas de levadura en polvo

2 tazas de harina de maíz finamente molida

1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación

Precalentar el horno a 165 °C. Engrasar y enharinar un contenedor rectangular para hornear. Mezclar la harina de maíz y el polvo de hornear. Poner a un lado.

En una cacerola, caliente la leche y la mantequilla hasta que la mantequilla se derrita. Sáquela del fuego y apártela.

En un tazón grande, bata el azúcar y los huevos. Incorpore la vainilla. Combine la mezcla de harina y la leche con la mantequilla previamente reservada. Mezclar bien y coloque la mezcla en el molde. Hornee en un horno precalentado durante 45-50 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro del bizcocho salga limpio. Deje enfriar durante 10 minutos, luego desmolde sobre una rejilla y deje enfriar por completo. Cortar en cuadrados y servir.