

Torta de Caf con Cerezas

Makes: 60 servings

60 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Mantequilla o margarina	1/2 lb	1 tza
Azúcar granulada	2 lb	4 1/2 tzas
Huevos	10 oz	6 huevos
Harina	3 lb	12 tzas
Polvo de hornear		1/4 tza + 1 cda
Nuez moscada molida		2 cdtas
Sal		1 cda
Leche		1 cuarto gl
Relleno de pastel de cereza	7 lb	1 lata
Coco rallado	8 oz	2 tzas

Directions

1. Mezcle la margarina y el azúcar con una batidora eléctrica. Agregue los huevos; mézclelos bien.
2. Cierna la harina, la levadura en polvo, la nuez moscada y la sal. Agregue la mezcla de harina y leche alternativamente a la mezcla de huevo.
3. Divida la masa uniformemente entre 2 bandejas de hornear ligeramente engrasadas de 18 x 12 x 2 pulgadas.
4. Con una cuchara de servir agregue una mitad (3 libras y

8 onzas) del relleno de pastel de cereza uniformemente sobre cada bandeja con masa. Con una cuchara o un cuchillo revuelva las cerezas en forma de espiral o de remolino a través de la masa.

5. Coloque encima de cada bandeja de masa 4 onzas de coco rallado (aproximadamente 1 taza).

6. Hornee en un horno precalentado a 350°F grados de 55 a 60 minutos, o hasta que este hecho. Déjelo enfriar ligeramente antes de cortarlo.