

RECETAS



INGREDIENTES:

- 200 g. de manteca a temperatura ambiente
- 350 g. azúcar
- 6 claras de huevo
- 250 ml. de leche
- 400 g. de harina leudante
- Esencia de vainilla

PASO A PASO:

Batir la manteca junto con el azúcar hasta formar una crema, agregar la leche y la esencia y luego retirar de la batidora. Por otro lado, batir las claras a punto nieve e incorporarlas, en forma envolvente, a la primera preparación intercalándolas con la harina. Colocar en un molde de 22 cm. enmantecado y enharinado.

TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:

60 minutos en horno moderado.

CONSERVACIÓN:

Envolver con papel film y guardar en el freezer por 3 meses.

La característica de esta preparación es que al no tener yema de huevo en la misma el interior es blanco y permite colorear sin modificar los colores. Podemos así preparar una torta arco iris utilizando colores bien vivos o en degradé. Una vez lista la preparación se divide en diferentes recipientes y le incorporamos el colorante. Este paso debe realizarse en forma suave para conservar la consistencia de la preparación. Si se cuenta con varios moldes del mismo tamaño se pueden hornear al mismo tiempo varias capas, si no tenemos que hornear cada color por separado. Los moldes utilizados deben estar enmantecados y enharinados y vamos a llenarlos de no más de 1 1/2cm. de preparación. Así obtenemos las diferentes capas de colores las cuales se rellenarán entre sí con crema de manteca o marshmallow. Una vez rellenas es necesario llevar las tortas a la heladera para luego ser cubiertas y decoradas.