

# Cookietorta

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cda

**Esencia de vainilla:** 1 cdita

**Huevo:** 1 unidad

**Yema:** 1 unidad

**Azucar rubia:** 180 Gramos

**Chocolate:** 400 Gramos

**Harina 0000:** 240 Gramos

**Mantequilla:** 170 Gramos

## Relleno

**Azucar impalpable:** 150 Gramos

**Crema de leche:** 200 c.c.

**Queso crema tipo americano:** 600 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cdita

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados
- Batir *manteca* pomada y azúcar, hasta formar un cremado
- Agregar yema, *huevo*, esencia de vainilla y una pizca de sal, hasta formar una mezcla homogénea
- Fuera de la batidora, sumar la *harina* y *chocolate* picado mezclando con espátula
- Dividir en 2 y llevar a la heladera para que tome cuerpo unos 20 minutos
- Estirar ambas masas en 2 moldes y hornear por 20 minutos

## Relleno

- Unir queso *crema*, *crema* de leche semi batida, azúcar y esencia de vainilla
- Reservar en la heladera hasta el momento del armado
- Armar ambas capas de galletita con la *crema*
- Espolvorear azúcar impalpable para servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cookieetorta>