elGourmet

Cookietorta

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Bicarbonato De Sodio: 1 cda
Esencia de vanilla: 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/cookietorta