

# Torta con Praliné de Nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Praliné

**Azúcar morena:** 145 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cdta

**Nueces pecanas:** 80 Gramos

**Crema de leche:** 60 c.c.

**Manteca:** 125 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

### Torta

**Azúcar:** 210 grs

**Harina:** 215 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 2 cditas.

**Polvo de hornear:** 3/4 cdta

**Yema:** 1 unidad

**Bicarbonato:** 1/4 cdta

**Huevo:** 1 unidad

**Manteca:** 95 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Torta

- En batidora con lira cremar azúcar, *manteca* pomada y esencia de vainilla.
- Agregar *huevo*, yema y continuar trabajando con lira.
- Añadir *harina*, polvo de hornear, bicarbonato y sal mientras se mantiene la batidora a baja velocidad hasta obtener una preparación cremosa.
- Llevar a olla baja de 2 asas enmantecada y cocinar en horno a 180° C por 35 minutos.

### Praliné

- En sartén fundir *manteca* y *crema*.
- Agregar azúcar, sal y dejar que se forme caramelo.

- Fuera de fuego añadir esencia de vainilla, nueces pecanas y mezclar.
- Volcar sobre la torta ya fría y dejar enfriar el **praliné** antes de servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-con-praline-de-nuez>