

Torta de café y nueces

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el almíbar:

Azúcar blanco: 50 g

Licor de café: 25 ml.

Agua: 50 ml.

Para el bizcocho:

Aceite de oliva suave: 175 ml.

Azúcar moreno: 200 g

Café instantáneo: 2 cdas.

Levadura química: 2 cditas.

Huevos: 3 unidades

Harina: 175 g

Nueces de pecan picadas: 100 g

Para el relleno y decoración:

Azúcar fina: 300 grs.

Manteca pomada: 300 grs.

Café instantáneo: 2 cdas.

Nueces pecan:

Preparación de la Receta

Para comenzar

enmantecamos y enharinamos 3 moldes de 15 cm de diámetro

- Metro o 2 moldes de 18 cm.
- Luego, en un bol, tamizamos la *harina* y la *levadura* química
- Reservamos.

- En otro recipiente batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados
- A continuación, añadimos la mezcla de *harina* y *levadura* y mezclamos.
- Cuando la mezcla se haya vuelto homogénea, incorporamos el **café** disuelto en 4 cucharadas de agua caliente y mezclamos bien.
- Por último, incorporamos las nueces con ayuda de una espátula.
- Repartimos la mezcla en los moldes y llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 25-30 minutos o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde.
- Mientras tanto, preparamos el *almíbar*

Para ello

calentamos el azúcar

- Car con el agua hasta que la mezcla hierva
- Retiramos del fuego, incorporamos el *licor* y dejamos templar.
- Dejamos enfriar los bizcochos 5 minutos en su molde y después los pinchamos varias veces con un *palillo* y pintamos con el *almíbar*.
- Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Para la crema de manteca

tamizamos el azúcar

- Car, lo colocamos en el bol de la batidora junto con la *manteca* pomada y batimos con una batidora durante, al menos, 5 minutos o hasta que la *crema* esté blanca y esponjosa.
- Cuando esté lista, incorporamos el *café* instantáneo disuelto en 1 cucharada de agua y mezclamos.
- Rellenamos la torta y la cubrimos toda con la *crema* de *manteca*
- Decoramos la superficie con las nueces pecan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-cafe-y-nueces>