elGourmet

Torta de cítricos y amapola

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Manteca: 140 g
Azucar: 210 g
Polvo de hornear: 3 g
Naranja: 1 Unidad
Lima: 1 Unidad
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Semillas de Amapola: 40 g
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

mezclamos la manteca con el az&uacute

- Car hasta integrar y añadimos los huevos y un chorrito de esencia de vainilla.
- Trabajamos con un batidor de alambre y agregamos la ralladura de 1 lima, 1 *limón* y 1 *naranja*.
- Luego, incorporamos las semillas de **amapola**, el polvo de hornear, una pizca de sal, la *harina* tamizada y la leche
- Integramos de apoco hasta unificar la preparación.
- Dividimos la masa en 3 y colocamos en 3 aros de 16 cm cada parte
- Llevamos al horno durante 12 minutos a 175°C.
- Retiramos del horno, dejamos enfriar y reservamos.

Para el relleno

mezclamos el queso crema tipo americano, la manteca pomada, el az&uacute

- Car talco y la ralladura de 1 *mandarina*.

- Con una manga, colocamos parte del relleno sobre una base de la torta
- Tapamos con otra tapa de torta y volvemos a colocar encima el relleno restante.
- Terminamos con la última capa de torta y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-citricos-y-amapola-2