Torta de Cumpleaños



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 360 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 1 cdita
Crema de leche: 475 c.c.
Granas: 90 Gramos
Leche: 200 c.c.
Polvo para hornear: 4 Gramos
Azucar impalpable: 300 Gramos
Claras: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Harina 0000: 440 Gramos
Mantequilla: 240 Gramos
Queso tipo americano: 335 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160 grados.
- Batir *mantequilla* pomada, azúcar, esencia de vainilla hasta cremar
- Agregar claras y *crema* de leche
- Unir *harina*, bicarbonato y polvo para hornear, luego sumar a la preparación intercalando con leche
- Por último, agregar granas a la preparación
- Verter partes iguales en 2 moldes elegidos con papel *manteca*
- Hornear por 40 minutos

Frosting

- Mezclar *crema* de leche y queso *crema*
- Agregar esencia de vainilla, y azúcar impalpable en 2 tandas
- Ensamblar los 2 bizcochos con la *crema* y decorar con granas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-cumpleanos