

Torta de Cumpleaños

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 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

Azúcar 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>