

Torta de nueces sin harina

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 9

Azúcar: 300 gr

Esencia de vainilla:

Nueces tostadas y picadas: 340 gr

Crema y frutos rojos:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 160 °
- Como primer paso batir las yemas con la mitad del azúcar y esencia de vainilla
- Luego batir las claras a punto nieve con el resto del azúcar hasta lograr un merengue.
- Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes e incorporar las nueces picadas.
- Llevar a un molde con papel *manteca* a un horno de 160 grados durante 40 minutos aprox.
- Desmoldar y finalizar con *crema* batida y frutos rojos.

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