



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	299 Kcal
Proteínas:	6.5 g
Grasa Total:	12.5 g
Colesterol:	77.0 mg
H. de Carbono:	40.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	160 mg

MINI TORTA MULTICOLOR

Ingredientes

- 1 Pan chico de mantequilla (125 g)
- ½ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- 1 ½ Taza de harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL® NESTLÉ®
- 1 Pizca de sal
- ½ Taza de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®

Relleno

- 1 Tarro de manjar NESTLÉ®

Decoración

- 2 Claras de Huevo
- 4 Cucharadas de azúcar granulada
- Pastillas o gomitas de colores

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla junto con la azúcar granulada hasta formar una mezcla cremosa, agrega los huevos uno a uno, sin dejar de batir.

2.- Añade la harina con el polvo de hornear IMPERIAL® NESTLÉ® y la pizca de sal, alternando con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, debe quedar una mezcla espesa y cremosa. Vierte a un molde de 20 a 22 cm de diámetro previamente enmantequillado y lleva a horno pre calentado a 180°C durante 30 min hasta cocer completamente. Retira del horno, desmolda y deja enfriar.

3.- Corta el bizcocho por la mitad. Aparte diluye dos cucharadas de manjar en ¼ taza de agua con una cucharadita de vainilla y remoja las caras internas del bizcocho. Cubre una de las capas con manjar NESTLÉ® y tapa con la otra capa.

4.- Aparte, en un bowl bate las claras a nieve hasta que



estén muy firmes, agrega poco a poco la azúcar granulada batiendo constantemente. Cubre la torta y forma con una cuchara pequeñas hendiduras en el merengue. Decora a gusto con las pastillas o gomitas de colores.

