



TORTA PANQUEQUE FRAMBUESA SIN AZÚCAR

Ingredientes

Panqueques

1 ½ Taza de mantequilla

3 Cucharadas rasas de sucralosa

5 Huevos

2 ¼ Taza de harina

1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

Ralladura de 1 naranja

Relleno

600 ml cajas crema larga vida NESTLÉ® (3 cajitas)
Refrigeradas del día anterior

3 Tazas de frambuesas

2 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo



Dificultad:
Alta



Porciones:
15



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	372 Kcal
Proteínas:	5.5 g
Grasa Total:	28.9 g
Colesterol:	132. mg
H. de Carbono:	21.9 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	200 mg

Preparación

1.- Para los panqueques, bate en un bowl la mantequilla con la sucralosa hasta ablandar su textura, agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente y continúa con la harina y el polvo de hornear IMPERIAL® con la ralladura de naranja, bate nuevamente hasta homogenizar todos los ingredientes.

2.- Extiende un poco de la mezcla con la ayuda de una espátula sobre un papel mantequilla de 24 cm de diámetro o rectangulares. Llévalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 200°C y hornéalos durante 6 a 8 minutos hasta dorar sus bordes. Repite el mismo procedimiento con la mezcla y otros papeles mantequilla de modo que obtengas 8 a 10 panqueques. Una vez listos déjalos enfriar.

3.- En un bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® enérgicamente hasta espumarla, añade 2 ½ tazas de frambuesas y la sucralosa, bate nuevamente hasta obtener una crema de color rosado y de textura espumosa. Refrigera durante 10 min.

4.- Idealmente arma la torta dentro de un molde, coloca como base uno de los panqueques y rellena con la crema recién preparada, repite el procedimiento presionando levemente hasta acabar ambas preparaciones. Cubre la superficie con la misma crema y decora con las frambuesas que apartaste. Refrigerera durante 1 hora y sirve cuando gustes.

