



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
70 minutos

Información Nutricional

Energía:	323 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	15.9 g
Colesterol:	58.2 mg
H. de Carbono:	38.8 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	216 mg

TORTA SUSPIRO DE BRUSEL

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- ½ Taza de manjar NESTLÉ®
- 2 Cucharadas de maicena
- 1 Pan de mantequilla de 250 g
- 1 ½ Taza de azúcar flor (250 g)
- 5 Huevos
- 1 ¼ Taza de harina (250 g)
- ½ Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- ¾ Taza de almendras enteras
- Papel mantequilla para hornear

Preparación

1.- Comienza con el relleno de la torta, para esto junta en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® y el manjar NESTLÉ®. Lleva a fuego medio y remueve constantemente hasta unificar la preparación, hierva a fuego medio durante 8 a 10 minutos hasta que tome mayor textura.

2.- Luego, agrega la maicena previamente disuelta en un poco de leche fría, revuelve constantemente hasta espesar la preparación y vuelva a hervir (sin dejar de remover) una vez lista, retira del fuego y deja enfriar cubierta la preparación con alusa film al ras de la crema.

3.- Mientras, en otro bowl bate la mantequilla con el azúcar flor hasta conseguir una pomada suave. Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente, continua con la harina y el polvo de hornear IMPERIAL® previamente homogenizados entre sí. Vuelve a batir, finaliza con la integración de las almendras molidas al batido. Puedes agregar si deseas esencia de vainilla, ralladura de naranja y canela molida si son de tu gusto.

4.- Corta variados círculos de papel mantequilla de un

diámetro de 24 a 26 cm. aproximados. Con la ayuda de una espátula cubre cada uno de ellos con una delgada capa de batido, lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalos durante unos minutos hasta dorar sus bordes levemente. Repite el procedimiento hasta acabar con la mezcla y los círculos de papel mantequilla.

5.- Una vez todos listos y fríos, rellénalos con la crema del primer paso cuidadosamente hasta terminar con ambas preparaciones, y conseguir una torta no muy alta. Finalmente puedes cubrir la preparación con merengue y almendras laminadas si deseas.

