



Dificultad:
Alta



Porciones:
16



Tiempo:
120 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 448 Kcal |
| Proteínas: | 8.5 g |
| Grasa Total: | 19.3 g |
| Colesterol: | 96,6 mg |
| H. de Carbono: | 60.1 g |
| Fibra Dietética: | 0,4 g |
| Sodio: | 281 mg |

TORTA DE PANQUEQUES CON MANJAR

Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 250 g
- 1 $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar flor (250 g)
- 5 Huevos
- 1 $\frac{3}{4}$ Taza de Harina (250 g)
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Toque de ralladura de limón o naranja
- 1 Kilo de manjar NESTLÉ®
- Papel mantequilla

Preparación

1.- Junta en un bowl la mantequilla cortada en trozos o a temperatura ambiente con la azúcar flor. Bate hasta homogenizar ambos ingredientes y hasta que el color de la mantequilla cambie a más blanco. Enseguida, añade los huevos uno a uno batiendo contantemente hasta integrarlos bien, continúa de inmediato con la harina y la ralladura para volver a batir hasta conseguir un batido bien integrado.

2.- Corta 14 cuadrados de papel mantequilla de 24 cm. aproximados y con la ayuda de un molde o un plato de 20 cm de diámetro dibuja su contorno sobre el papel. Con la ayuda de una espátula lisa agrega un poco del batido y esparce por todos lados tratando de no sobrepasar la línea, idealmente el grosor de la mezcla debe ser de 2 mm para que lo tengas como referencia. Luego, acomoda sobre una lata de horno tomando con cuidado cada papel con mezcla y hornea a temperatura alta de 200°C durante 6 minutos aproximados hasta dorar levemente los bordes y veas que la mezcla esta cocida. Repite el mismo procedimiento hasta obtener las 14 láminas.

3.- Una vez todas listas, toma una de las láminas (la que esté más blanda) y desprende el papel mantequilla con cuidado. Acomoda esta lámina de panqueque sobre una base, plato o bandeja de torta y rellena con una capa de

manjar NESTLÉ®, luego cubre con otra lámina de panqueque con el papel mantequilla hacia arriba, presiona levemente para que se pegue bien y desprende el papel cuidadosamente, rellena nuevamente con manjar y repite el procedimiento hasta acabar con los panqueques. Refrigerar la preparación durante 15 a 20 minutos para quede más compacta.

4.- Finalmente, cubre por todos lados con manjar NESTLÉ® y como idea puedes decorar los bordes con nueces o almendras molidas, arriba con la ayuda de una manga pastelera con alguna boquilla, decora con pequeños rosetones y nueces enteras, chocolate o rallado como más te guste. Vuelve reposar en refrigeración durante 1 hora.

Nota

Puedes preparar un almíbar simple para dar mayor humedad a la preparación, para esto hierve 2 tazas de agua con $\frac{3}{4}$ taza de azúcar con una rama de canela, cáscara de naranjas y al final un toque de esencia de vainilla.

