

# RECETAS PARA CONSENTIR A *mamá*

En este día tan especial endulza a mamá con un postre.







## Ingredientes

### Masa

5 und Huevos  
150 g Azúcar blanca  
100 g Harina preparada  
10 g **Cocoa D'Onofrio**<sup>®</sup>  
5 ml Esencia de vainilla  
5 g Sal  
40 g Azúcar en polvo

### Relleno y Decorado

400 g Leche Condensada Nestlé<sup>®</sup>  
2 und Ideal Cremosita<sup>®</sup>  
40 g **Cocoa D'Onofrio**<sup>®</sup>  
50 g Margarina  
4 und **Princesa**<sup>®</sup>  
100 g Nestlé El Manjar<sup>®</sup>

## Preparación

### Masa

1. Separar las claras de las yemas.
2. En la batidora eléctrica, batir las yemas con la mitad del azúcar blanca hasta que doble su tamaño. Reservar.
3. Batir las claras a punto nieve con el azúcar blanca restante y mezclarlo con el batido anterior.
4. Incorporar de forma envolvente la harina preparada con la **Cocoa D'Onofrio**<sup>®</sup>, la vainilla y la sal hasta que los ingredientes se integren totalmente.
5. Colocar papel manteca en una lata y verter la masa.
6. Hornear por 20 min a 160°C. Retirar de la lata, espolvorear el azúcar impalpable y dejar enfriar.

### Relleno

1. En una cacerola añadir la **Ideal**<sup>®</sup> **Cremosita** y la **Cocoa D'Onofrio**<sup>®</sup> hasta lograr integración.
2. Añadir la **Leche Condensada Nestlé**<sup>®</sup> y remover hasta obtener consistencia firme.
3. Incorporar la margarina y retirar del fuego. Dejar enfriar.
4. Con la ayuda de una espátula untar el relleno en el bizcocho y enrollar.

### Decorado

1. Trozar los chocolates **Princesa**<sup>®</sup> y colocar en la parte superior del pionono. Con la ayuda de una espátula cubrir ambos extremos del pionono con **Nestlé el Manjar**<sup>®</sup>.



# TORTA PRINCESA



## Ingredientes

### Keke de chocolate

3 und Huevos  
300 ml Aceite vegetal  
375 ml Ideal® Cremosita  
5 ml Esencia de vainilla  
420 g Harina preparada  
80 g Cocoa D'Onofrio®  
5 g Bicarbonato de sodio  
500 g Azúcar blanca  
2g Sal

### Relleno

100 g Margarina con sal  
100 g Manteca vegetal  
100 g Mantequilla  
800 g Azúcar en polvo  
100 g Cobertura Bitter®  
100 g Mantequilla de maní

### Decorado

3 und Princesa®  
3 und Princesa Bombón®

## Preparación

### Keke de chocolate

1. Mezclar con un batidor manual los huevos, el aceite, la Ideal® Cremosita y la esencia de vainilla.
2. Cernir la harina preparada, Cocoa D'Onofrio®, el bicarbonato y la sal. Finalmente, agregar el azúcar y seguir mezclando un minuto más.
3. Verter en un molde de 24 cm de diámetro y hornear a 170°C por 40 minutos.
4. Dejar enfriar y desmoldar.

### Relleno

1. Con la ayuda de una batidora, mezclar la margarina con la sal, la manteca vegetal, la mantequilla y el azúcar en polvo hasta que estén bien integrados.
2. Dividir en dos partes y mezclar con la Cobertura Bitter® y la mantequilla de maní.
3. Cortar el keke de chocolate en dos partes: en la primera colocar el relleno de chocolate y en la segunda manguear el relleno de maní.

### Decorado

1. Trozar el chocolate Princesa® y colocarlo en toda la parte superior de la torta.
2. Terminar el decorado con los Princesa® bombón.

