

# RECETAS PARA CONSENTIR A *mamá*

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





# TORTA CHOCOMANJAR



## Ingredientes

### Keke

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  
2 g Sal

### Relleno

600 g Nestlé® El Manjar

### Relleno

50 g Frambuesas

## Preparación

### Keke

1. Mezclar con un batidor manual los huevos, el aceite, la Ideal® Cremosita y la esencia de vainilla.
2. Cernir la harina preparada, la 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. Cortar el keke de chocolate en dos partes.
2. Con la ayuda de una manga y boquilla estrella, cubrir ambas capas.

### Decorado

1. Colocar las frambuesas en la parte superior de la torta.



# TORTA DE PECANAS



## Ingredientes

### Keke

250 g Margarina con sal  
400 g Azúcar blanca  
520 g Harina sin preparar  
10 g Polvo de hornear  
300 ml **Ideal® Cremosita**  
200 ml Agua  
5 ml Esencia de vainilla  
4 und Huevos  
100 g Pecanas

### Relleno

300 g Nestlé® El Manjar

### Decorado

500 g Nestlé® El Manjar  
100 g Pecanas

## Preparación

### Keke de chocolate

1. En la batidora eléctrica, batir a velocidad media alta la margarina con la sal y el azúcar blanca por tres minutos.
2. Agregar una yema, un huevo y batir por tres minutos más.
3. Agregar los dos huevos y la clara restantes con un intermedio de un minuto. Retirar de la batidora.
4. Cernir la harina sin preparar con el polvo de hornear y la sal; de igual manera mezclar la **Ideal® Cremosita** con el agua y la vainilla. Intercalarlos al batido de forma envolvente.
5. Picar las pecanas, enharinarlas y añadir a la masa.
6. Verter en un molde de 26 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado.
7. Hornear a 170°C por 40 minutos.

### Relleno

1. Cortar el keke por la mitad en forma horizontal.
2. Rellenar con **Nestlé® El Manjar**.
3. Colocar uno sobre otro para formar la torta.

### Decorado

1. Con la ayuda de una espátula lisa, cubrir la parte superior y bordes con **Nestlé® El Manjar**.
2. Picar las pecanas y colocarlas en todo el borde lateral de la torta.
3. Manguear tiras de **Nestlé® El Manjar** con la ayuda de una boquilla plana.

