

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.

