

Torta 1-2-3-4



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **3**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-1-2-3-4>

Preparación

Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir por 3/5 minutos en velocidad media o hasta que la preparación esté suave y cremosa. Colocar en un molde de 26 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y llevar a horno mediano mínimo por una hora. Retirar, enfriar y desmoldar.

▣ Tip para la receta

La medida del pote puede ser la del queso crema. Tenga en cuenta usar la misma medida para todos los ingredientes. Pruebe agregarle a esta torta, 100 grs. de pasas de uva remojadas o secas o 100 grs. de chocolate picado o 100 grs. de nueces picaditas o 100 grs. de cascaritas de naranjas glaseadas. ¡Riquísima siempre!



Ingredientes

- 300 grs. Queso Crema
- 2 pote/s Azúcar
- 3 pote/s Harina leudante
- 4 Huevos
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Masas