

Torta Angel light



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-angel-light>

Preparación

Mezclar la mitad del edulcorante, con la harina y con el almidón. Batir las claras hasta que espumen, luego, agregar el crémor tártaro. Continuar revolviendo a punto medio, añadir el edulcorante restante, el agua de azahar y la ralladura de naranja. Seguir con el proceso hasta llegar al punto de nieve. Incorporar la mezcla de harina en tres momentos distintos y revolver en cada uno de ellos. De esta manera la preparación crecerá. Colocar la masa en un molde de rosca lisa con agujero central. Sin engrasar, hornear a 180°C por 45 a 50 min. Retirar del horno. Voltar el molde sobre una botella de vino, de manera que ésta quede en el centro de la rosca. De esta manera, el pastel se enfriará boca abajo y permanecerá con volumen. Hacer este proceso por aproximadamente 3 hs. Con ayuda de un cuchillo despegar del molde y servir.

▣ **Tip para la receta**

Si la preparación se hace en un molde sin agujero central, se puede dar vuelta y apoyar sobre una cazuela. Quedará suspendido en el aire y se enfriará conservando su volumen.

Ingredientes

- 1 1/2 taza de Edulcorante para cocinar
- 105 grs. Harina de trigo
- 15 grs. Almidón de maíz
- 12 Claras de huevo
- 12 grs. Cremor Tártaro
- 10 mlt. Agua de azahar
- Ralladura de 1 naranja

Categorías

Reducida en calorías, Económico, Dulces

