

Torta blanca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-blanca>

Preparación

Calentar el horno a 175°C. Enmanteque y enharine dos moldes para pasteles. Asegúrese que la leche y los huevos estén a temperatura ambiente. Vierta la leche, las claras de huevo y las esencias en un tazón mediano y mezclar con un tenedor hasta que se mezcle. Mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en el bol de la batidora eléctrica a velocidad lenta. Añadir la manteca, cortada en cubos y continuar batiendo a fuego lento durante unos 1-2 minutos. Añadir todo, menos 1/2 taza de la mezcla de leche, a la mezcla de harina y batir a velocidad media durante 1-1/2 minutos. Añadir la 1/2 taza de la mezcla de leche y batir durante 1 minuto aproximadamente. Reparta la mezcla en partes iguales entre los dos moldes preparados. Hornee hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio, 27 a 30 minutos. Permitir torta se enfríe a temperatura ambiente. Coloque algún merengue deseado en el medio y junte las dos partes y cubra con su glaseado favorito.

Ingredientes

- 2-1/4 taza/s Harina
- 1 taza/s Leche a temperatura ambiente
- 6 unidad/es Claras de huevo grandes a temperatura ambiente
- 2 cucharadita/s Esencia de almendras
- 1 cucharadita/s Vainilla
- 1-3/4 taza/s Azúcar
- 4 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1-1/2 barra Manteca cortada en cubos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Todo el año, Económico, Económico, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Familia, Visitas, Postre, Dulces

