Torta de café

Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min
Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/torta-de-cafe

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Engrasar y forrar un molde para hornear redondo de 20 cm. Para hacer el crumble, mezclar la harina y el azúcar para negra. Frotar con los dedos los 40 gramos de manteca en la harina que parezca un arenado. Reserve. Batir los 170 grs. de manteca y el azúcar hasta qué esté pálido, suave y esponjoso. Agregar los huevos batidos, un poco a la vez, mezclando bien después de cada adición. Agregar la vainilla y el café y mezclar para combinar. Añadir la harina de almendra y mezclar hasta que se incorpore. Haga lo mismo tanto con la harina y leudante y el polvo para hornear hasta que se mezclen. Coloque la mezcla en molde preparado y sobre la parte superior espolvorear el crumble de manera uniforme. Hornear durante 50-60 minutos o hasta que el palillo salga limpio y costra de la superficie esté ligeramente dorada. Enfriar en el molde durante 10 minutos, antes de retirarlo y enfriar en una rejilla de alambre.

Ingredientes

- 60 gramo/s Harina
- 40 gramo/s Azúcar negra
- 40 gramo/s Manteca fría
- 170 gramo/s Manteca blanda
- 170 gramo/s Azúcar impalpable
- 3 Huevos ligeramente batidos
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 4 cucharada/s Café preparado fuerte
- 100 gramo/s Almendras finamente trituradas
- 100 gramo/s Harina leudante
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear

Categorías

Cumpleaños, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día Especial, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Cereales, pastas y arroz, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Familia, Familia, Familia, Visitas, Visitas, Visitas, Pan y otros panificados para la casa, Pan y otros panificados para la casa, Pan y

otros panificados para la casa