

# Torta Oreo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-oreo>

## Preparación

Las cantidades son para hacer los dos bizcochos. La explicación de la preparación es para hacer uno a la vez. Precalentar el horno a 170°C. Preparar un molde redondo o rizado de al menos 24 cm para que no desborde la masa en el horno. En un bol, mezclar bien la manteca con los dos tipos de azúcar. Agregar los huevos de uno en uno, la vainilla y el resto de ingredientes, si mezclar demasiado, lo justo para que se unan los ingredientes. Poner la masa en el molde, y presionar bien. Introducir en el horno, en una bandeja colocada en el tercio inferior del mismo, y hornear unos 30 minutos. La textura de la galleta es la de una cookie americana, los bordes son secos, pero el centro conserva cierta humedad, aunque no tanta como un bizcocho. Dejar enfriar en el molde unos 10 minutos, y desmoldar con cuidado. Repetimos la operación con la otra tapa de la galleta. Dejar enfriar. Batir la crema con 3 cucharadas soperas de azúcar, colocar en el plato donde se servirá la parte inferior de la galleta, cubrir generosamente con crema batida, y cerramos con la otra tapa... y a disfrutar! Fuente: Pequerecetas.com

## Ingredientes

- 640 grs. Harina
- 120 grs. Cacao
- 1 1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 1/4 cucharadita/s Sal
- 450 grs. Manteca a temperatura ambiente
- 280 grs. Azúcar negra
- 400 grs. Azúcar
- 4 Huevos
- 4 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 250 cc. Crema de leche

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Exótica, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

