

# TORTAS



**Guía Práctica**  
DE LA MUJER  
Recetas

*Tortas de Fiesta*  
*Salados*  
*Dulces*  
*Helados*  
*Y mucho más*



Arrollado mezclado



Torta prestigio



Torta delicia



Torta mezclada



Torta de chocolate

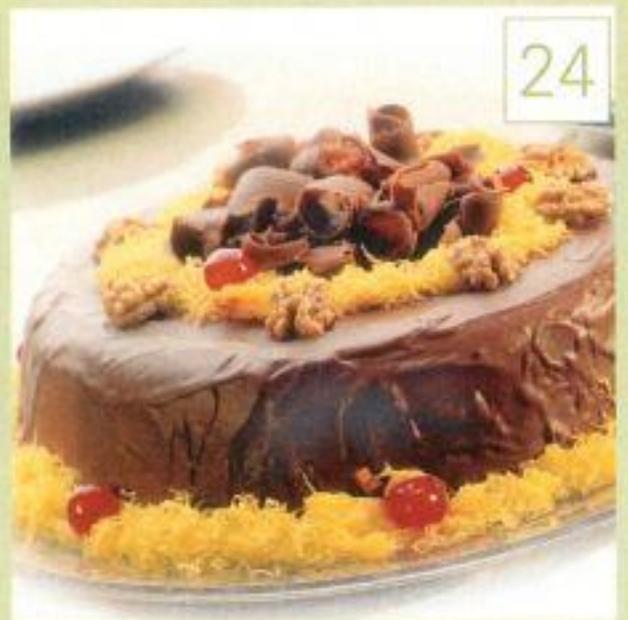
**150**  
**recetas deliciosas**

Guía Práctica de la Mujer Recetas - Año 1, N° 2 - Argentina \$4.90 Pesos - España €1.90 - USA \$1.99 - México \$19.00MN - Venezuela Bs. 3.900.00 (inc. IVA)

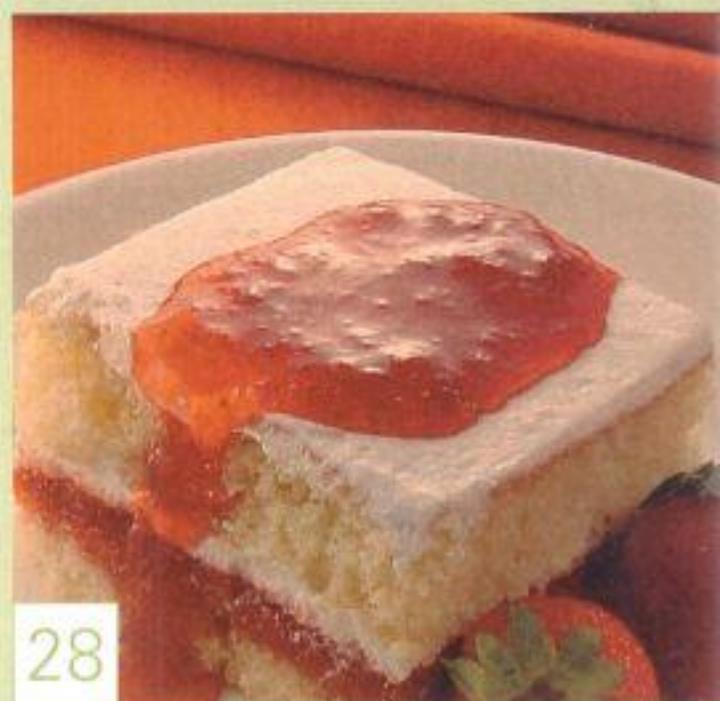


## Indice

"Cuca" * de dulce de guayaba con banana .....	32
Arrollado mezclado .....	14
Delicia de frutilla.....	27
Dog Helado .....	26
Muffin de banana y chocolate .....	30
Torta "Queijadilha" (Torta típica de Brasil a base de queso) .....	10
Torta chocolateada.....	8
Torta pintadita .....	33
Torta "azedinha" (ácida, suavemente) .....	11
Torta "Caipira1" .....	12
Torta "choqui" (a base de chocolate) .....	10
Torta almendrada .....	15
Torta amarilla .....	10
Torta Beldad.....	24
Torta bicolor .....	29
Torta Carina .....	26
Torta Carolina .....	18



Torta Celebridad .....	24
Torta Clara .....	26
Torta Coca-cola® .....	15
Torta corazón de gelatina .....	18
Torta Corona .....	19
Torta cremosa .....	7
Torta crocante .....	16
Torta Crocante .....	28
Torta Curitiba .....	17
Torta de banana .....	6
Torta de guayaba .....	33
Torta de mandarina .....	34
Torta de mandioca .....	6
Torta de mango .....	35
Torta de Guaraná .....	4
Torta de ananá .....	5
Torta de Atún .....	28
Torta de cacao .....	11
Torta de café .....	9
Torta de choclo .....	8
Torta de chocolate.....	4
Torta de chocolate (Brigadeiro).....	11
Torta de claras .....	6
Torta de coco .....	9
Torta de coco .....	20
Torta de coco y queso .....	11
Torta de damasco .....	31
Torta de frutas .....	4
Torta de frutas .....	15
Torta de frutilla y naranja .....	7
Torta de frutillas .....	13
Torta de Fubá (harina de maíz) .....	4
Torta de guayaba .....	31
Torta de hojaldre con crema. ....	30
Torta de la abuela .....	12
Torta de limón .....	26
Torta de maíz .....	7
Torta de manzana.....	7
Torta de maracuyá (fruta típica de Brasil) con queso .....	6
Torta de queso .....	8
Torta de vainilla.....	10
Torta de vino.....	8
Torta de zapallito (calabacita o calabacín) .....	35
Torta de zapallo (Torta de calabaza) .....	31
Torta del Cielo .....	20
Torta delicia .....	12
Torta Delicia .....	29
Torta delicia de coco .....	34
Torta Distinguida .....	28
Torta Escocia .....	16
Torta Esquimal .....	31



Torta Excelente .....	25
Torta Felicidad .....	32
Torta flambeada de helado .....	14
Torta forrada .....	8
Torta Francesa .....	19
Torta Gorda .....	30
Torta Guanabara .....	23
Torta helada .....	14
Torta helada de ricota .....	16
Torta hormiguero .....	9
Torta Julieta .....	19
Torta Karita .....	28
Torta Luna de Miel .....	25
Torta Madeleine .....	35
Torta Majestuosa .....	34
Torta Manicito .....	20
Torta maravilla .....	21
Torta marroncita.....	17
Torta mezclada .....	13
Torta mezclada .....	23
Torta mojada .....	13
Torta mojada de café .....	16
Torta morenita .....	32
Torta negrita .....	25
Torta Orquidea.....	22
Torta Paris .....	18
Torta picnic .....	12
Torta Plata .....	20
Torta prestigio.....	22
Torta Pueblerina .....	27
Torta Quiero Más .....	33
Torta Stella.....	22
Torta Te Quiero Bien .....	5
Torta tropical .....	30
Torta Valiosa .....	21
Torta Verdecita.....	27
Torta-pavé de capuchino .....	24
Tortitas en almíbar .....	6

## Torta de Fubá (harina de maíz).....

⌚ 1h ● 6 porciones

### Ingredientes:

- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 3/4 taza (té) de harina de trigo
- 3/4 taza (té) de fubá (harina de maíz)
- 2 huevos (claras y yemas separadas)
- 3/4 taza (té) de azúcar
- 3 cucharadas (té) de aceite
- 3/4 taza (té) de leche
- Margarina para untar
- Azúcar y canela en polvo para espolvorear.

En un bol, mezclar el polvo para hornear, la harina, la "fubá" (harina de maíz) y reservar. En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el aceite y la leche, agregar a la mezcla la harina reservada y las claras batidas a punto nieve. Poner, bien repartido, en la asadera, untada y espolvoreada con azúcar y canela. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio.

## Torta de guaraná.....

⌚ 2h ● 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de harina de trigo integral
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 4 cucharadas soperas de guaraná en polvo
- 3 cucharadas soperas de margarina
- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- Margarina y harina de trigo para untar

En un bol, mezclar la harina, el polvo para hornear y el guaraná en polvo. Reservar para más adelante. En la batidora, batir la margarina, las yemas y el azúcar hasta obtener una crema homogénea. Sin parar de batir, agregar



Foto: Marcelo Breyer

## Torta de frutas.....

⌚ 2h ● 14 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 6 cucharadas de harina de trigo
- Frutas secas y cristalizadas (las que prefiera) para decorar

### Relleno:

- 1/2 litro de leche
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 3 yemas
- 1/2 cucharada sopera de esencia de vainilla
- 1/2 lata de crema de leche
- Ensalada de frutas mezclada con el licor de su preferencia

### Almibar:

- 3/4 taza (té) de gaseosa de guaraná
- 1/4 taza (té) de coñac

### Chantillí:

- 1 litro de crema de leche fresca
- 1 cucharada sopera de gelatina en polvo sin sabor
- 3 cucharadas soperas de agua
- 3/4 taza (té) de azúcar impalpable o glasé

En la batidora, batir las claras a punto nieve, agregar el azúcar y batir bien. Agregar las yemas y continuar batiendo. Agregar la harina de trigo y

mezclar delicadamente. Derramar en una asadera redonda forrada con papel mantequilla y llevar al horno, precalentado, hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Para el relleno, en una olla, mezclar la leche con la harina de trigo. Agregar las yemas, la vainilla y llevar al fuego hasta que tome volumen. Retirar, agregar la crema de leche con suero y mezclar la ensalada de frutas. Para el almibar, mezclar la guaraná, el coñac y humedecer la masa de la torta. Para la crema chantilly, llevar la crema de leche al congelador hasta que quede bien helada. Hidratar la gelatina en el agua y disolver en baño maría. En la batidora, batir la crema de leche helada hasta que se formen picos firmes. Agregar la gelatina y el azúcar poco a poco. Para montar la torta, cortar al medio horizontalmente y retirar parte del centro de una de las mitades. Dejar separada la masa. En una fuente, colocar la parte de la masa que continúa entera y humedecerla con el almibar. Colocar la crema del relleno, poner la ensalada de frutas en el centro y tapar con la otra mitad de la masa. Cubrir con chantillí y decorar con frutas.

Retirar del horno y servir.

## Torta de chocolate.....

⌚ 1h 30 min. ● 20 porciones

### Ingredientes:

- 1 vaso de yogur natural

- 8 cucharadas soperas de chocolate en polvo
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (té) de polvo para hornear
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de margarina
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de bicarbonato de sodio
- 1 taza (té) de caramelo de hierbabuena (menta) picado.

#### Almibar:

- 200 g de chocolate con leche
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 20 ml de licor de menta
- 1 lata de crema de leche

En un bol, mezclar el yogur con el chocolate en polvo y dejar separado. En la batidora, batir las claras a punto nieve con el polvo para hornear y reservar. Batir las yemas con el azúcar y la margarina hasta que se forme una masa cremosa. Juntar la mezcla de chocolate y batir bien. Agregar la harina tamizada con el bicarbonato y continuar batiendo. Juntar las claras a punto nieve y revolver delicadamente. Agregar los caramelos pasados por la harina de trigo y colocar en una asadera rectangular forrada con papel mantequilla. Llevar a fuego moderado, precalentado, por 35 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Para el almibar, en una olla,

derretir el chocolate con la mantequilla en baño maría. Retirar del fuego y verter el licor de menta y la crema de leche. Cubrir la torta y servir.

#### Indicaciones de la técnica culinaria:

"Esta torta seguramente pasará a ser una de sus preferidas: la masa es húmeda, el almibar es delicioso y los caramelos picados dan un toque especial".

Mariza Plácido

## Torta Te Quiero Bien

⌚ 2h (más 2h de nevera) ● 20 unidades

#### Ingredientes:

- 24 rodajas de pan lactal sin cáscara

#### Relleno:

- 1 frasco de palmito picado
- 1 litro de leche
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de aceitunas picadas
- 1 cebolla picada
- 1 tomate picado
- 1/2 taza (té) de aceite
- 1/2 taza (té) de perejil picado
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 3 cubos de caldo de gallina
- 1 taza (té) de agua
- Sal y pimienta del reino a gusto
- 5 cucharadas (sopa) de maicena
- Papel aluminio

En una olla, colocar el aceite y la cebolla, llevar al fuego hasta que esté levemente dorado. Agregar el tomate y el palmito y rehogar durante 5 minutos. Juntar con los cubitos de gallina, disueltos en agua. Colocar el rehogado en la licuadora y batir con la leche y la maicena. Llevar al fuego, revolver continuamente y esperar que la mezcla espese. retirar del fuego y agregar la crema de leche, el pollo, las aceitunas, el perejil, la sal y la pimienta. Forrar un molde de 20 cm por 20 cm con papel aluminio y alternar capas de pan y de la crema, terminar con el pan. Cubrir con papel aluminio y llevar a la nevera durante 2 horas. Cortar en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Conservar en la nevera hasta servir.



## Torta de ananá

⌚ 1h (más 1h en la heladera) ● 8 porciones

#### Ingredientes:

- 1 taza (té) de margarina
- 1 taza (té) de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- 1/2 taza (té) de leche
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla
- Margarina para untar
- Azúcar para espolvorear
- 1 lata de ananá en almibar
- 100 g de ciruelas negras sin carozo

#### Cobertura:

- 1 cucharada soperas de ron (rhum)
- 1 cucharada (postre) de maicena

En la batidora, batir la margarina y el azúcar hasta que quede una crema

blancuzca. Agregar los huevos, uno a uno, batiendo siempre. Tamizar la maicena, la harina, el polvo para hornear y juntar la mezcla de huevos, alternando con la leche y la vainilla. Untar una asadera redonda y espolvorear con azúcar. Reservar el almibar de ananá y colocar las rodajas en el fondo de la asadera. Colocar una ciruela en cada agujero de las rodajas de ananá. Poner la masa y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al insertar un palillo, salga limpio. Dejar enfriar (hasta que esté tibio), desmoldar y reservar. En una olla, colocar una taza (té) de almibar de ananá, los ingredientes de la cobertura y llevar al fuego, revolviendo hasta que se forme una crema clara. Derramar sobre la torta y llevar a la heladera por 1 hora.

## Torta de claras.....

⌚ 50 min. 🍴 12 porciones

### Ingredientes:

- 6 claras
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 3 cucharadas de maicena
- 1 cucharada sobera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

En la batidora, batir las claras a punto nieve y agregar el azúcar poco a poco, sin parar de batir, hasta que se formen picos firmes. Tamizar la harina, la maicena, el polvo para hornear y agregar a la mezcla de claras delicadamente. Colocar en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno y servir.

## Tortitas en almíbar.....

⌚ 2 hs 🍴 35 unidades

### Ingredientes:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de mantequilla
- 2 y 1/2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sobera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Almíbar:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de zumo (jugo) de maracuyá
- 1 taza (té) de agua

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de azúcar cristal amarilla

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, la mantequilla, la harina y el polvo para hornear. Agregar las claras a punto nieve, mezclando delicadamente. Dividir la masa en 35 moldecitos (tipo canapés), untados y enharinados, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste



Foto: Marcelo Breyer

## Torta de maracuyá (fruta típica de Brasil) con queso.....

⌚ 1 h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 3/4 taza (té) de mantequilla
- 2 tazas (té) de azúcar
- 6 huevos
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 lata de crema de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 3 cucharadas (té) de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Almíbar:

- 1 taza (té) de pulpa de maracuyá
- 1/2 taza (té) de azúcar

En la batidora, batir la manteca, el azúcar y los huevos. Agregar el queso parmesano, la crema de leche y batir nuevamente. Tamizar la harina, el polvo para hornear y agregar a la mezcla poco a poco, mezclando siempre. Poner en una asadera untada y enharinada y llevar al horno moderado, precalentado, durante 35 minutos. Retirar, cortar en círculos con un cortador y reservar. Para el almíbar, mezclar la pulpa de maracuyá con el azúcar y poner sobre la torta.

salga limpio. Para el almíbar, en una olla, llevar al fuego el azúcar, el zumo, el agua y dejar hervir durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar. Sacar las tortitas del horno, desmoldar, pasar el almíbar, retirar el exceso y pasar el azúcar cristal. Envolver en papel aluminio y conservar en la heladera.

## Torta de banana.....

⌚ 1 h 30 min 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de aceite
- 3 huevos
- 2 tazas (té) de pan rallado
- 5 bananas asadas
- 2 cucharadas soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo

para untar

- Azúcar y canela en polvo para espolvorear

En la licuadora, batir el azúcar, el aceite y los huevos. Retirar, juntar el pan rallado, las bananas, el polvo para hornear y mezclar bien. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Espolvorear con el azúcar y la canela y servir.

## Torta de mandioca.....

⌚ 1 h 30 min. 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar

- 1 cucharada sopera de margarina
- 1 kg de mandioca cocida y pisada
- 1 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar impalpable o glasé para espolvorear
- Canela en rama

Batir las yemas, el azúcar y la margarina. Agregar la mandioca y la leche. Adicionar delicadamente las claras batidas a punto nieve. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, dejar enfriar, desmoldar, espolvorear con el azúcar impalpable, decorar con canela y servir.

## Torta de manzana.....

⌚ 1 h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de zumo (jugo) de manzana

- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 4 huevos
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 taza (té) de manzana picada sin cáscara y sin semillas
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada (té) de canela en polvo

En un bol, mezclar la harina de trigo y el polvo para hornear. Reservar. Batir en la licuadora los demás ingredientes de la masa, juntar la mezcla de harina del bol y mezclar bien. Poner en una asadera redonda untada y enharinada. Cubrir con la manzana y espolvorear con el azúcar, que se mezcla con la canela. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y servir.

## Torta de frutilla y naranja.....

⌚ 1 h 30 min. 🍴 12 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas)

- separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de zumo de naranja
- 2 tazas (té) harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 caja de frutillas
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 lata de crema de leche

Batir las yemas, el azúcar, la maicena y el zumo de naranja. Agregar la harina y el polvo de hornear. Batir las claras a punto nieve y agregar a la masa. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar del horno y desmoldar. Pisar las frutillas con un tenedor. Agregar el azúcar y la crema de leche. Cuando la torta esté fría, cubrir con la mezcla.

## Torta cremosa.....

⌚ 1h 🍴 25 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de chocolate en barra (a la leche) picado
- 1 taza (té) de nueces picadas

En una batidora, batir las claras a punto nieve y agregar los ingredientes de la masa. Colocar en una asadera untada y enharinada. Para la cobertura, en un bols, mezclar todos los ingredientes, poner sobre la torta y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar, cortar en cuadraditos y servir enseguida.



## Torta de maíz.....

⌚ 1h 30 min. 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 5 espigas de maíz
- 3 huevos
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada sopera de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- Margarina y harina de

- Trigo para untar

Desgranar el maíz y colocar en la licuadora. Agregar los demás ingredientes y batir durante 10 minutos. Colocar en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y servir.

## Torta de queso .....

⌚ 1h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos
- 2 cucharadas soperas de margarina sin sal
- 3 tazas (té) de azúcar
- 1 vaso de queso requesón
- 1 vaso de yogur natural
- 4 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada soperas de esencia de vainilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 frasco de leche de coco
- 1/2 lata de leche condensada
- 100 g de coco rallado para espolvorear

Batir en la licuadora los huevos, la margarina, el azúcar, el requesón, el yogur, el queso y la esencia de vainilla. Retirar y agregar la harina y el polvo de hornear. Colocar en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar, regar con la leche de coco y espolvorear el coco rallado.

## Torta chocolateada .....

⌚ 1h 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) de aceite
- 2 huevos
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de polvo chocolateado
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Batir bien en la licuadora la leche, el aceite y los huevos. Colocar en un bol y mezclar los demás ingredientes. Poner en una asadera redonda untada y



## Torta forrada .....

⌚ 2 hs 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada soperas de esencia de vainilla
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina para untar
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- Coco rallado para espolvorear

Batir las yemas, el azúcar, la harina, el agua la vainilla y el polvo de hornear. Agregar las claras a punto nieve. Forrar la asadera con papel mantequilla untado y Poner la leche condensada mezclada con el chocolate en polvo. Colocar la masa de la batidora por encima y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Dejar enfriar, desmoldar, sacar el papel mantequilla y cubrir con el coco.

enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio.

## Torta de vino .....

⌚ 1h 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 200 g de castañas de Pará (típicas del nordeste Brasileño, pueden ser substituidas por castañas comunes)
- 4 huevos
- 2 cucharadas soperas de margarina
- 1/4 taza de vino blanco dulce
- 1 taza de azúcar
- 4 cucharadas soperas de pan rallado
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina para untar
- Pan rallado para espolvorear

Batir todos los ingredientes en la

licuadora durante 5 minutos o hasta que se forme una crema homogénea. Poner en una asadera redonda untada y espolvoreada con pan rallado. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y servir.

## Torta de choclo .....

⌚ 1h 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 4 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 latas de choclo en granos
- 2 frascos de leche de coco
- 2 tazas (té) de harina de maíz
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear

- Margarina y harina de trigo para untar

En la batidora, batir las yemas, el azúcar y la mantequilla hasta obtener una crema fofo. En la licuadora, batir los granos del choclo escurridos y la leche de coco. Colocar la mezcla en la batidora y batir más. Agregar la harina de maíz, la harina de trigo, el polvo para hornear y las claras batidas a punto nieve. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y servir.

## Torta de café .....

⌚ 1h 30min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de café fuerte (colado)
- 1 taza (té) de azúcar

- 4 huevos
- 1/2 taza (té) de aceite
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada (té) de café soluble
- 100 g de chocolate granulado para espolvorear

Batir en la licuadora el café, el azúcar, los huevos y el aceite. Retirar y agregar la harina y el polvo de hornear. Poner en una asadera redonda untada y enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y reservar. Para la cobertura, batir todos los

ingredientes en la licuadora hasta que quede homogénea. Poner esta crema por encima de la torta, espolvorear el chocolate granulado y servir enseguida.

## Torta de coco .....

⌚ 2h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de leche
- 1 frasco de leche de coco
- 4 huevos
- 1 cucharada de sopera de esencia de vainilla
- 1 cucharada de sopera de mantequilla
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 sobre de gelatina en polvo sin sabor
- 3 cucharadas soperas de agua
- 1 frasco de leche de coco
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 100 g de coco rallado

En la licuadora, batir la leche, los huevos, la leche de coco, la vainilla y la mantequilla. Retirar y mezclar la maicena, la harina y el polvo para hornear, mezclando bien. Poner en una asadera con el fondo removible untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno y reservar. Para la cobertura, hidratar la gelatina en el agua y disolver a baño maría. Batir en la licuadora con la leche de coco, la leche condensada y la crema de leche. Cortar la torta al medio, horizontalmente, rellenar con la mitad de la cobertura y cubrir con el resto. Espolvorear con coco, llevar a la heladera por 3 horas, retirar y desmoldar.



## Torta hormiguero .....

⌚ 1h 🍴 8 porciones

"Sugerencia de la Redacción: Ideal para la merienda"

### Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de margarina
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 100 g de coco rallado
- 1 taza (té) de leche
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 100 g de chocolate granulado
- Margarina y harina de

- trigo para untar
- Coco rallado para espolvorear

Batir las yemas, el azúcar, la harina, la margarina, el coco y la leche sin parar. Agregar delicadamente las claras a punto nieve, el polvo de hornear y el chocolate granulado. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, desmoldar, decorar con el coco rallado y servir.

## Torta de vainilla.....

⌚ 1h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de leche
- 2 cucharadas soperas de esencia de vainilla
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharada soperas de mantequilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 taza (té) de azúcar impalpable o glasé
- 3 cucharadas soperas de esencia de vainilla

En la licuadora, batir la leche, la esencia de vainilla, el azúcar, los huevos y la mantequilla. Retirar y agregar la harina y el polvo para hornear. Poner en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar y desmoldar. Mezclar los ingredientes de la cobertura y cubrir la torta.

## Torta “Queijadinha” (Torta típica de Brasil a base de queso)

⌚ 1h 🍴 15 porciones

### Ingredientes:

- 3 tazas (té) de leche
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 3 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- 2 cucharadas soperas de margarina
- 1 paquete de queso parmesano rallado
- 1 taza (té) de coco fresco rallado
- Margarina y harina de trigo para untar

Batir todos los ingredientes en la licuadora. Colocar en una asadera



## Torta amarilla

⌚ 1h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 6 cucharadas soperas de mantequilla
- 1/2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada soperas de esencia de vainilla
- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1/2 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar
- Rodajas de naranja para decorar

En la batidora, batir la mantequilla, el

rectangular untada y enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar la torta del horno, dejar enfriar, desmoldar y servir.

## Torta “choqui” (a base de chocolate)

⌚ 2 h 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua caliente
- 1 taza (té) de aceite
- 3 huevos
- 1 cucharada soperas de polvo

azúcar, la vainilla y agregar, de a una, las yemas. Agregar el polvo para hornear, la harina, la maicena y las claras batidas a punto nieve, alternando con la leche. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Para el almíbar, en una olla, llevar el azúcar al fuego e revolver hasta que se transforme en caramelo. Agregar la leche, la mantequilla y dejar en el fuego hasta que se disuelva. Retirar la torta del horno, desmoldar, decorar con las rodajas de naranja y verter la cobertura. Servir enseguida.

para hornear

- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 cucharadas soperas de mantequilla

Batir todos los ingredientes de la masa en la licuadora hasta que quede homogénea. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar la torta del horno, dejar enfriar y reservar. Para la cobertura, en una olla, llevar todos los ingredientes al fuego, revolviendo siempre hasta que quede homogénea. Esparcir sobre la torta, dejar enfriar y servir.

## Torta de coco y queso

🕒 1h 🍴 10 porciones

“Sugerencia de la Redacción: La más práctica”

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 5 huevos
- 1 y 1/2 frasco de leche de coco
- 50 g de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas soperas de polvo para hornear
- 3 cucharadas soperas de margarina
- Margarina y harina de trigo para untar

Batir bien todos los ingredientes en la licuadora. Colocar en una asadera untada y enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y servir.

## Torta "azedinha" (ácida, suavemente)

🕒 1h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1 taza (té) de zumo de maracuyá

- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de crema de leche
- Pulpas de 2 maracuyá
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de agua
- 1 cucharada (té) de maicena

En un bol, colocar la harina, la maicena, el polvo para hornear y reservar. Batir los demás ingredientes de la masa en la licuadora, verter en el bol reservado y mezclar bien. Colocar en una asadera redonda untada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno, desmoldar y reservar. Para la cobertura, reservar la crema de leche y llevar al fuego los demás ingredientes, revolviendo siempre durante 5 minutos o hasta que se forme una crema. Retirar, mezclar la crema de leche y cubrir la torta.

## Torta de cacao

🕒 1h 🍴 12 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua hirviendo
- 1 taza (té) de chocolate semi amargo derretido
- 1 taza (té) de aceite
- 5 huevos
- 1 cucharada soperas de licor de cacao
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 200 g de chocolate semi amargo derretido
- 1 taza (té) de chocolate granuloso

En la licuadora, batir el azúcar, el agua, el chocolate, el aceite, los huevos y el licor. Retirar y mezclar la harina y el polvo para hornear. Poner en una asadera rectangular untada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, cubrir con el chocolate y espolvorear el granuloso



## Torta de chocolate (Brigadeiro)

🕒 2h (más 3h en la heladera) 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno y cobertura:

- 3 latas de leche condensada
- 3 cucharadas soperas de mantequilla sin sal
- 9 cucharadas soperas de polvo chocolateado
- Frutillas para decorar

- 1 taza (té) de chocolate granuloso

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el agua, el chocolate y la harina. Agregar delicadamente el polvo para hornear y las claras batidas a punto nieve.

Poner en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. En una olla, llevar la leche condensada, la mantequilla y el polvo chocolateado al fuego, mezclando. Retirar la torta del horno, dejar enfriar y desmoldar. Cortar al medio, horizontalmente, rellenar y pasar la cobertura. Espolvorear el chocolate granuloso y decorar con las frutillas.

## Torta "Caipira".....

©1h 30 min. ● 8 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas soperas de polvo de hornear
- 100 g de queso parmesano rallado
- 100 g de coco rallado
- 1 frasco de leche de coco
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1/2 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar

En un bol, mezclar bien la harina de trigo, el polvo para hornear, el queso y el coco rallado, reservar. Batir en la licuadora los demás ingredientes y juntar a la mezcla reservada. Poner en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

## Torta de la abuela

©1h 30 min. ● 12 porciones

### Ingredientes:

- 6 cucharadas soperas de mantequilla (en algunos países, se le da el nombre de manteca)
- 3 tabletas pequeñas de chocolate semi amargo
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Nueces y rodajas de limón para decorar

### Relleno y cobertura:

- 4 cucharadas soperas de mermelada de damasco
- 1 cucharada soperas de licor (el que se prefiera)

### Glasé:

- 3 tabletas pequeñas de chocolate semi amargo picado



Foto: Marcelo Bizante

## Torta picnic.....

©2 h ● 15 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 1/2 taza (té) de margarina
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 2 cucharadas soperas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1 taza (té) de leche
- Margarina para untar

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de azúcar impalpable o glasé
- 4 cucharadas soperas de zumo de limón

En un bol, batir las yemas y el azúcar hasta formar una yemada. Agregar la margarina y batir bien hasta que la mezcla quede cremosa. Tamizar la harina de trigo, la maicena, el polvo

para hornear y la sal. Juntar la yemada, alternando con leche. Batir bien. En la batidora, batir las claras a punto nieve y mezclar delicadamente a la masa. Colocar en una asadera untada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Para la cobertura, en un bols, mezclar el azúcar con el zumo de limón y esparcir sobre la torta aún caliente. Cortar en cuadraditos, dejar enfriar bien y desmoldar. Decorar a gusto y servir.

### Indicaciones de la técnica culinaria:

"Esta fue la primera torta que hice y, por causa de ella, me volví la 'tortera' de la casa. La considero una de las mejores tortas para la merienda, por que es muy blandita, tiene una masa diferenciada, por causa de la maicena, y queda linda por causa de la cobertura de limón".

Mariza Plácido

- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de agua

Derretir la mantequilla y el chocolate en baño maría. Retirar del fuego, revolver hasta que se disuelva y reservar. En la batidora, batir las yemas con el azúcar. Juntar el chocolate derretido, sin parar de revolver. Agregar la harina tamizada con el polvo para hornear. Mezclar las claras batidas a punto nieve. Poner en una asadera, untada y enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 40 minutos. Desmoldar una vez que se haya enfriado y cortar al medio, horizontalmente. Para el relleno, en una olla, llevar la mermelada al fuego, agregar

el licor y mezclar bien. Pasar la mitad de la mermelada en una parte de la torta, cubrir con la otra parte y esparcir el resto de la mermelada. Para el glasé, en una olla, mezclar el chocolate, el azúcar y el agua. Llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Hervir durante 5 minutos, retirar y revolver hasta que tome volumen. Cubrir la torta, decorar con nueces y rodajas de limón.

## Torta delicia.....

©1h ● 8 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de margarina

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche
- 1 taza (té) maicena
- 3 huevos
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

Batir en la licuadora la margarina, el azúcar, la leche, la maicena y los huevos. Retirar y mezclar bien la harina y el polvo para hornear. Poner en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar y dejar enfriar.

## Torta mezclada.....

⌚ 2 h 🍴 8 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 2 cucharadas sopera de chocolate en polvo
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla
- 1 taza (té) de leche
- 4 huevos
- Margarina y harina de trigo para untar

En un bol, mezclar la harina, la maicena y

el polvo para hornear. Reservar el chocolate en polvo y batir los demás ingredientes en la licuadora. Juntar con la mezcla de harina y revolver bien. Reservar 1/2 taza (té) de la masa y poner el resto en un molde savarin (con un hueco en el medio) untado y enharinado. Agregar el chocolate a la masa reservada y esparcir en el molde. Llevar al horno precalentado durante 30 minutos o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y servir.

## Torta mojada .....

⌚ 2 hs 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1/2 taza (té) de chocolate en polvo
- Nueces y rodajas de limón para decorar

### Almibar:

- 1/2 taza (té) de Ron (rhum)
- 1 taza (té) de leche
- 1 lata de leche condensada
- 200 g de coco rallado

Batir el azúcar, la mantequilla y las yemas hasta formar una crema blancuzca. Juntar la leche, la harina, el polvo para hornear y las claras en punto nieve, mezclando delicadamente. Reservar 1 y 1/2 taza (té) de masa y colocar el resto en una asadera untada y enharinada. En la masa reservada, mezclar el chocolate en polvo y dispersar cucharadas de la masa blanca por encima. Llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Para el almibar, mezclar el Ron, la leche y la leche condensada. Retirar la torta del horno, verter el almibar y dejar enfriar. Cortar en cuadraditos, pasar en el coco rallado, envolver en papel aluminio y conservar en la heladera.



## Torta de frutillas.....

⌚ 1h 30 min. 🍴 15 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 14 cucharadas soperas de agua
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 1 caja de frutillas picadas
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 sobre de gelatina en polvo sin sabor
- 2 tazas (té) de chantillí

### Cobertura:

- 3 tazas (té) de chantillí
- 200 g de castañas trituradas

- Frutillas para decorar

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el agua, la harina y la vainilla. Agregar delicadamente el polvo para hornear y las claras a punto nieve. Colocar en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. En una olla, llevar al fuego las frutillas y el azúcar durante 20 minutos. Disolver la gelatina, conforme a las instrucciones del envase, y agregarla en la olla. Adicionar la chantillí y llevar a la heladera hasta que endurezca. Retirar la torta del horno, cortar al medio, horizontalmente, y rellenar. Cubrir la torta con la chantillí, espolvorear las castañas en los laterales y decorar con las frutillas.

## Torta helada .....

⌚ 40 min. (más 1 día de congelador) 🍴 12 porciones

### Ingredientes:

- 1 y 1/2 taza (té) de biscocho inglés
- 1 taza (té) de licor de frutas
- 150 g de pasas de uvas
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de nueces picadas
- Margarina para untar
- 1 litro de helado de crema
- 1 litro de helado de chocolate

### Cobertura:

- 250 g de chocolate para cobertura picado
- 1/2 lata de crema de leche
- Lascas de chocolate, nueces, "cabello de ángel" (hilos de huevos) y cerezas para decorar

Triturar los biscochos, humedecer con la mitad del licor y reservar. Dejar las pasas de uva en remojo en el resto del licor hasta que se ablanden. En una olla, llevar el azúcar al fuego hasta caramelizar. Retirar y juntar las nueces. Esparcir sobre una superficie untada, dejar enfriar y romper en pedazos. Para montar la torta, forrar los laterales y el fondo de una asadera de fondo removible con papel aluminio. Hacer capas, alternando helado de crema, pasas, mezcla de nueces y helado de chocolate. Finalizar con el bizcocho. Cubrir con una película plástica y llevar al congelador durante un día. Para la cobertura, derretir el chocolate en baño maría y mezclar con la crema de leche. Desmoldar la torta, pasar la cobertura y decorar con hilos de huevos, lascas de chocolate, nueces y cerezas.

## Torta flambeada de helado .....

⌚ 1h 30 min. (más 5h en la heladera) 🍴 10 porciones

"Sugerencia de la Redacción: Súper diferente"

### Ingredientes:

- 3 huevos (claras y yemas separadas)



## Arrollado mezclado .....

⌚ 1h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 3/4 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 1/2 taza (té) azúcar
- 1/4 taza (té) de chocolate en polvo
- Margarina para untar

### Relleno:

- 2 tazas (té) de leche
- 1/4 taza (té) de maicena
- 1/4 taza (té) de chocolate en polvo
- 1/3 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada sopera de mantequilla

En la batidora, batir las yemas, la harina y el polvo para hornear. Agregar delicadamente las claras batidas a punto nieve con el azúcar. Dividir la masa en dos partes y agregar el chocolate en polvo a una de ellas. Poner la masa clara en una asadera rectangular untada y agregar la masa oscura, mezclando con un tenedor. Llevar al horno, precalentado, hasta su cocción. Retirar del horno, dejar enfriar y desmoldar sobre papel aluminio. Para el relleno, en una olla, mezclar todos los ingredientes y llevar al fuego hasta tomar volumen. Cubrir con una película plástica y dejar enfriar. Distribuir el relleno sobre la masa, enrollar y dejar enfriar.

- 1 pizca de sal
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 y 1/2 taza de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 1/2 taza (té) de zumo de naranja
- Margarina y harina de trigo para untar
- Azúcar para espolvorear
- Frutillas picadas a gusto
- 1 lata de ananá en almíbar (picados)
- 1 y 1/2 kg de helado de crema o frutilla

### Cobertura:

- 8 claras de huevos
- 1 taza (té) de azúcar impalpable o glase
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla
- 1 cucharada sopera de coñac para flambear

En la batidora, batir las claras a punto nieve con la sal, juntar, de a una, las yemas, el azúcar, poco a poco, y batir. En

un bol, mezclar la harina y el polvo para hornear y agregar, poco a poco, a la mezcla de la batidora, intercalando con el zumo. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno moderado, precalentado, durante 35 minutos. Retirar, dejar enfriar y cortar al medio horizontalmente. Espolvorear azúcar en las frutillas y reservar. Forrar la asadera con papel aluminio. Colocar en una parte de la masa y regar con el almíbar del ananá. Mezclar con el helado ablandado con el ananá, la frutilla y colocar sobre la torta. Vertir uniformemente y cubrir con lo restante de la masa. Cubrir la asadera con la película plástica y llevar al congelador por 5 horas. Desmoldar en una bandeja. Para la cobertura, en la batidora, batir las claras, el azúcar y la vainilla hasta formar un suspiro y cubrir la masa. Colocar una asadera llena de hielo abajo de la bandeja donde está la torta y llevar a horno alto,

precalentado, durante 5 minutos. Retirar, calentar el coñac, derramar sobre la torta y flambear.

## Torta de frutas .....

⌚ 2 hs 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de zumo de frutas
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 3 tazas (té) de leche
- 1 lata de leche condensada
- 2 yemas
- 3 cucharadas soperas de maicena
- 2 tazas (té) de frutas picadas

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de chantillí
- Frutillas para decorar

En la batidora, batir las claras a punto nieve, juntar las yemas, el azúcar, el zumo, la harina y el polvo para hornear. Juntar la leche, la harina, el polvo para hornear y mezclando delicadamente. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo,

éste salga limpio. Retirar, desmoldar, dejar enfriar, cortar al medio, horizontalmente y reservar. Para el relleno, en una olla, colocar la leche, la leche condensada, las yemas, la maicena y llevar al fuego, revolviendo siempre hasta que tome volumen. Retirar del fuego, dejar enfriar y mezclar las frutas y la crema de leche. Esparcir el relleno en una parte de la masa y cubrir con la otra. Pasar la chantillí por encima y decorar con frutillas.

## Torta almendrada .....

⌚ 1h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 3 tazas (té) de leche
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas soperas de maicena
- 2 yemas
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 1 taza (té) de almendras en lascas

En la batidora, batir las claras a punto nieve, juntar las yemas, el azúcar, la harina y el polvo para hornear. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, desmoldar y reservar. Para la cobertura, en una olla, colocar la leche, la leche condensada, la maicena, las yemas y llevar al fuego, revolviendo siempre hasta que tome volumen. Retirar y mezclar la crema de leche y la esencia de almendra. Verter sobre la torta y decorar con las almendras en lascas.



Foto: Stella Novak

## Torta Coca-cola® .....

⌚ 1 h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de mantequilla
- 1 taza (té) de Coca-cola®
- 4 huevos
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharada sopera chocolate en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada

- 100 g de coco rallado para espolvorear

Reservar la harina y la maicena. Batir los demás ingredientes de la masa en la licuadora. Retirar y agregar la harina y la maicena, mezclando hasta que quede homogéneo. Colocar en una asadera redonda untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, cubrir con la crema de leche y espolvorear con el coco.

# Torta mojada de café

2 hs 15 porciones

## Ingredientes:

- 4 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada sopera de café soluble
- 2 cucharadas soperas de chocolate en polvo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla
- Margarina y harina de trigo para untar

## Almíbar:

- 2 tazas (té) de chocolate granulado
- 1 taza (té) de café soluble
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche

En la batidora, batir las claras a punto nieve y reservar. En un bol, mezclar las yemas, el azúcar y el agua. Juntar el café, el chocolate, la harina, el polvo para hornear y la vainilla. Por último agregar delicadamente las claras reservadas. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Desmoldar y dejar enfriar. Pasar el almíbar, reservar el granulado y mezclar los otros ingredientes. Cortar en fetas, pasar en el almíbar, en el granulado y envolver en papel aluminio.

# Torta helada de ricota

1h 10 porciones

## Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1 taza (té) de mermelada de frutilla

## Cobertura:

- 1 y 1/2 taza (té) de ricota fresca



Foto: Marcelo Dreyne

# Torta crocante

2 hs 20 porciones

## Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 2 y 1/2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1/2 taza (té) de gaseosa de guaraná
- 2 tazas (té) de marshmallow

## Crocante:

- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de castañas trituradas
- Margarina para untar

## Crema:

- 1 litro de leche
- 2 cucharadas soperas de maicena
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada sopera de esencia

de vainilla

En la batidora, batir las claras a punto nieve, juntar las yemas, el azúcar y el agua hasta que quede homogéneo. Agregar la harina y el polvo para hornear. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos. Para el crocante, llevar al fuego el azúcar hasta caramelizar. Agregar las castañas, esparcir en una superficie untada, dejar enfriar y quebrar en pedazos. Para la crema, llevar al fuego los ingredientes. Cortar la torta en tres y humedecer con la gaseosa. Dispersar la mitad del relleno, del crocante y cubrir con la segunda parte de la torta. Repetir el proceso. Cubrir con marshmallow y el resto del crocante.

tamizada

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla

En la batidora, batir las claras a punto nieve y reservar. Mezclar las yemas, el azúcar, la harina, el polvo para hornear y, por último, las claras reservadas, mezclando delicadamente. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Pasar la cobertura, mezclar todos los ingredientes. Esparcir la mermelada en una de las partes de la masa y cubrir

con la otra. Pasar la cobertura de ricota por encima y servir.

# Torta Escocia

2h (más 1h de freezer y 2h en la nevera)

30 unidades

## Ingredientes:

- 1/2 taza (té) de manteca
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar moreno o mascavo
- 1 y 1/2 taza (té) de maicena
- 1 cucharada (sopera) de esencia de vainilla
- 2 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopera) de polvo

para hornear

- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- 1 y 1/2 taza (té) de café fuerte listo
- Margarina y harina de trigo para untar

**Relleno:**

- 1 y 1/2 taza (té) de crema chantillí lista
- 300 g de chocolate medio amargo rallado
- Salsa
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla
- Papel aluminio

En la batidora, batir la manteca con las yemas y el azúcar hasta obtener una crema homogénea. Juntar con la

maicena, el café, la vainilla, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se adiciona algo. Incorporar delicadamente a la preparación las claras a nieve. Colocarla en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevarlo al horno, precalentado durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar, cortarla en tres partes y dejar enfriar. Forrar el propio molde con papel aluminio. Mezclar bien todos los ingredientes de la salsa. Colocar 1/3 de la mezcla sobre el papel aluminio y encima colocar una parte de la torta. Mojarla con la otra tercera parte de la salsa, colocar uniformemente la mitad de la crema chantillí sobre la masa, espolvorear un poco de chocolate

rallado. Colocar encima otra parte de la torta. Repetir el mismo proceso, cubrir con la tercera parte de la torta. Cubrir todo con lo que resta de salsa, colocar el resto de chantillí y espolvorear por arriba con lo que quedó de chocolate. Cortar en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Llevar a la heladera por más de dos horas antes de servir.

## Torta Curitiba.....

© 1h 30 min. (más 3h en la nevera) ■ 20 unidades

**Ingredientes:**

- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 2 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 taza (té) de harina de maíz
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de anís
- Margarina y harina de trigo para untar

**Cobertura:**

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 frasco de leche de coco
- 3 sobrecitos de gelatina sin sabor de 12 g
- Papel aluminio

En la batidora, batir la manteca con las yemas y el azúcar hasta que quede blancuzco. Juntar la leche, la harina de maíz, la harina de trigo, el polvo de hornear y el anís. Incorporar delicadamente a la mezcla las claras a nieve. Colocar la preparación en un molde de 20cm por 20 cm, untado y enharinado, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo, salga limpio. Hidratar la gelatina en la taza (té) de la leche pedida y disolver a baño María. Batir la gelatina en la licuadora junto con los otros ingredientes de la cobertura. Colocar esta mezcla sobre la torta y llevar a la nevera durante 3 horas. Cortar la torta en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Conservar en la nevera hasta el momento de servir.



## Torta marroncita.....

© 1 h (más 2 hs de heladera) ■ 12 porciones

**Ingredientes:**

- 100 g de coco rallado
- 6 claras
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de castañas trituradas
- Margarina y harina de trigo para untar

**Relleno y cobertura:**

- 1 taza (té) de margarina
- 1 lata de leche condensada (sabor chocolate)
- 1 cucharada sopera de licor de cacao

En una olla, llevar al fuego el coco rallado, mezclando hasta que quede dorado y reservar. En la batidora, batir

las claras a punto nieve, juntar el azúcar y revolver un poco más. Juntar el coco rallado, reservando 2 cucharadas soperas para decorar, agregar las castañas y mezclar delicadamente. Dividir la masa en dos asaderas redondas, del mismo tamaño, untadas y enharinadas. Llevar al horno, precalentado, hasta dorar. Desmoldar y dejar enfriar. Para la cobertura, en la batidora, batir la margarina, la leche condensada y el licor de cacao. En una fuente, montar la torta colocando una parte de la masa, una parte de la crema y la otra de la masa. Pasar el resto de la crema, espolvorear el coco reservado y llevar a la heladera durante 2 horas.

## Torta divina .....

2h (más 2h en la nevera) 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 5 huevos
- Margarina y harina para untar

### Cobertura:

- 2 huevos
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 500 g de ricota fresca pasada por el colador
- 1 taza (té) de leche
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de pasas de uva sin semilla
- 2 cucharadas (sopa) de esencia de vainilla
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve, juntar las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado

En la licuadora, batir los ingredientes de la cobertura y colocarlos encima de la torta en el molde. Llevar al horno, precalentado, alrededor de 30 minutos. Envolver en papel aluminio y llevar a la heladera durante 2 horas antes de servir.

## Torta Carolina.....

1h 30 min. (más 2h en la nevera) 30 unidades

### Ingredientes:

- 2 taza (té) de harina de trigo
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 y 1/2 taza (té) de maicena
- 1 y 1/2 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de café soluble
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura

- 1 lata de leche condensada
- 3 tazas (té) de chocolate en polvo listo para beber
- 1 taza de chocolate granulado
- Papel aluminio



Foto: Marcelo Dreyer

## Torta corazón de gelatina.....

2 hs 30 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de margarina
- 3 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 1 taza (té) de leche
- Margarina para untar

### Relleno:

- 1 lata de leche condensada

### Cobertura:

- 1 kg de azúcar granulado
- 1 lata de crema de leche con suero
- 1/2 kg de grasa vegetal hidrogenada
- 2 sobres de gelatina roja sin sabor
- 1/2 taza (té) de agua fría
- 2 sobres de gelatina sabor frutilla
- 2 tazas (té) de agua hirviendo
- Anilina rosa y verde para decorar

En la batidora, batir la margarina con las yemas y el azúcar. Juntar la harina, la maicena y el polvo para

En la licuadora, batir las claras a nieve, juntar con las yemas, el azúcar, la maicena, el café, el agua, la harina y el polvo de hornear. Batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, aproximadamente de 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, mezclar la leche condensada con la bebida de chocolate y colocar la mezcla

hornear tamizados, alternando con la leche. Mezclar delicadamente las claras a punto nieve. Dispersar en una asadera untada y llevar al horno, precalentado, hasta dorar. Desmoldar cuando esté fría. Para el relleno cocinar la lata de leche condensada en la olla de presión durante 30 minutos. Cortar la torta al medio y rellenar. Para la cobertura, en la batidora, batir el azúcar granulado, la crema de leche y la grasa vegetal. Reservar parte del glase y distribuir el resto sobre la torta. Disolver la gelatina roja en agua fría y la gelatina sabor frutilla en el agua hirviendo. En un bol, mezclar las dos gelatinas. Colocar en una asadera untada y llevar a la heladera hasta que endurezca. Desmoldar, cortar en forma de corazón y colocar encima de la torta. Dividir el glase reservado en dos partes. Mezclar la anilina rosa en una de ellas y la anilina verde en la otra. Colocar el glase rosa en una manga de repostería y decorar la torta. Repetir el proceso con el glase verde.

sobre la torta, espolvorear con el granulado y llevar a la nevera durante 2 horas, cortar en cuadraditos, envolverlos en papel aluminio y conservar en la nevera hasta el momento de servir.

## Torta París .....

2h (más 1 día en la nevera) 25 unidades

### Ingredientes:

- 5 yemas
- 1 paquete grande de bizcochos

champagne

- 4 tazas (té) de azúcar
- 1 paquete de 200 g de manteca
- 3 tazas (té) de chocolate semiamargo derretido
- 1 taza (té) de leche
- Papel aluminio

Forrar un molde con papel aluminio y colocar una capa de bizcochos mojados en la leche. En la batidora, batir la manteca, el azúcar y las yemas hasta que quede una crema blancuzca. Colocar una capa de esta mezcla sobre los bizcochos, otra capa de bizcochos, otra de crema, hasta que se acaben los bizcochos. Cubrir con papel aluminio y apretar. Llevar a la nevera y, al otro día, desmoldar, cortar en cuadrados y envolver en papel

aluminio. Dejar en la nevera hasta la hora de servir.

## Torta Francesa.....

⌚ 1h 30 min. (más 2 h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de esencia de nueces
- Margarina y harina para untar
- Salsa
- 1 frasco de leche de coco
- 1 lata de leche condensada
- 1 litro de leche

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada cocida en olla de presión durante 30 minutos
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de nueces molidas
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Juntar las yemas, el azúcar, el agua, la esencia, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se agrega algo. Colocar en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Mezclar los ingredientes de la salsa y colocarlos sobre la torta. Mezclar los ingredientes de la cobertura (menos las nueces) y ponerlos sobre la torta, de manera uniforme. Espolvorear las nueces y llevar a la nevera durante dos horas. Cortar en cuadraditos y envolver en papel de aluminio. Conservar en la nevera hasta el momento de servir.



## Torta Julieta.....

⌚ 1 h 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 8 huevos (claras y yemas separadas)
- Una pizca de sal
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de maicena
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1 taza (té) de vino especial para repostería, o uno bien dulce, a gusto
- 100 g de chocolate (a la leche) rallado para decorar

### Relleno y cobertura:

- 8 yemas
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 y 1/2 taza (té) de maicena
- 1 y 1/2 taza (té) de leche
- Ralladura de la cáscara de un limón
- Una pizca de sal
- 1 cucharada sopera de mantequilla

- 250 g de mermelada (de tu preferencia)

En la batidora, batir las claras a punto nieve con la sal. Juntar las yemas, el azúcar y la maicena. Dividir la masa en dos asaderas iguales untadas y enharinadas. Llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos. Para el relleno, en la batidora, batir las yemas y el azúcar hasta que quede cremoso. Juntar la maicena y batir bien. Agregar la leche, la raspadura de limón, la sal, la mantequilla y revolver. Colocar en una olla y llevar al fuego, mezclando hasta que tome volumen. Retirar y dejar enfriar. Cortar la masa al medio, horizontalmente, y humedecer con el vino. Alternar capas de masa, mermelada y crema. Decorar con el chocolate rallado y servir.

## Torta Corona.....

⌚ 2h (más 2 h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 taza (té) de azúcar
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de leche
- Margarina y harina para untar
- Salsa
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de vino blanco suave
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Juntar las yemas, el azúcar, la leche, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se agrega algo. Colocar en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Llevar al fuego los ingredientes de la salsa y dejarlos hervir. Retirar la torta del horno y colocarle la salsa arribas. Llevarla a la heladera durante dos horas. Cortarla en cuadraditos, envolverlos en papel aluminio y conservar en la heladera.

## Torta del Cielo.....

⌚ 2h (más 2h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- Manteca y harina para untar
- Salsa
- 2 tazas (té) de jarabe de grosella
- 1 taza (té) de leche

### cobertura

- 600 g de frutillas limpias
- 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregue las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. En una olla, colocar la frutilla, el azúcar y el jugo de limón, llevar al fuego durante 10 minutos o hasta que las frutillas estén blandas. Retirar del fuego, batir en la licuadora y reservar. Retirar la torta del horno, y colocar encima la grosella y la leche mezcladas. Esparcir la frutilla uniformemente arriba de la torta y cuando se enfríe, llevar a la nevera durante dos horas. Cortar la torta en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Conservar en la heladera hasta el momento de servir.

## Torta Plata.....

⌚ 2h (más 2h en la nevera) 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 2 taza (té) de azúcar
- 1 paquete de manteca de 200g
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 8 claras
- 1/2 taza (té) de leche
- Cáscara de 1 limón rallado
- 1 cucharada (té) de canela en polvo
- 1 taza (té) de almendras picadas



Foto: Marcelo Brenna

## Torta de coco .....

⌚ 1h 15 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla
- 5 cucharadas soperas de harina de trigo
- 1 y 1/2 cucharada soperas de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno y cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza (té) de mantequilla sin sal
- 1 paquete de coco en copos
- 1/2 taza (té) de agua tibia
- Coco fresco rallado

En la batidora, batir las claras a punto nieve y agregar las yemas, el azúcar y la vainilla. Agregar la harina tamizada y el polvo para hornear. Colocar en una asadera untada y enharinada y llevar al horno, precalentado, durante 35 minutos o hasta que se separen los laterales de la asadera. Para el relleno, en la batidora, batir la leche condensada y la mantequilla hasta que quede cremosa. Dividir en dos partes. Hidratar el coco en copos en el agua y mezclar con una parte de la crema. Cortar la masa al medio, horizontalmente, y rellenar con la crema de coco. Cubrir con la crema restante y espolvorear el coco fresco rallado. Servir helado.

- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de leche
- 3 taza (té) de chocolate blanco
- 1 lata de crema de leche
- Papel aluminio

En la batidora, batir la manteca junto con el azúcar hasta que quede una pasta homogénea. Agregar la leche, la harina, el polvo de hornear, la canela, la cáscara de limón y las almendras. Mezclar las claras a nieve

delicadamente con la preparación y colocar la preparación en un molde de las claras a nieve. Agregar las yemas y el azúcar, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Retirar de la batidora y agregar la harina y el polvo de hornear, mezclar poco a poco. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 25 cm, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar del horno, desmoldar y mojar con la leche. Mezclar el chocolate blanco derretido con la crema de leche y esparcir sobre la torta. Después que se enfríe, cortar en cuadraditos y envolver en

papel aluminio. Llevar a la nevera durante dos horas antes de servir.

## Torta Manicito.....

⌚ 1h 30min. (más 2h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de leche
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear

- Manteca y harina para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 2 latas medidas de leche
- 1 frasco de leche de coco
- 1 pote de pasta de maní
- 1 taza (té) de maní sin piel triturado
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregue las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30

cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. En la licuadora, batir la leche con la leche condensada, la leche de coco y la pasta de maní hasta que quede homogéneo. Retirar la torta del horno y, aún caliente, colocar encima la mezcla de la licuadora. Salpicar el maní triturado y llevar a la heladera durante 2 horas. Después, cortar la torta en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Conservar en la nevera hasta la hora de servir.

## Torta Valiosa.....

⌚ 1h 30 min. (más 2h en la nevera) 🍴 12 unidades

### Ingredientes:

- 8 huevos (claras y yemas separadas)
- 8 cucharadas (sopa) de azúcar
- 8 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1/2 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 5 gotas de esencia de vainilla

### Relleno:

- 1 pote de jalea de frutilla
- 1 lata de crema de leche

### Cobertura:

- 1 taza de jalea de frutilla
- 1/2 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas, la vainilla, el azúcar, la harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 20 cm. por 30 cm., untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 25 minutos. Retirar la torta del horno, desmoldar sobre un paño húmedo. Colocar la jalea mezclada con la crema de leche y enrollar con un pionono. En una olla, colocar la jalea, el agua, el jugo de limón y llevar al fuego. Dejar hervir durante 5 minutos o hasta que la jalea se deshaga. Retirar del fuego y poner sobre el pionono. Cortarlo en rodajas y envolverlas en papel aluminio. Llevar a la nevera durante dos horas antes de servir.



Foto: Mercedes Shyne

## Torta maravilla.....

⌚ 1h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 3/4 taza (té) de mantequilla derretida
- 175 g de chocolate semiamargo derretido
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 y 1/2 taza (té) de harina de trigo
- Margarina y harina de trigo para untar
- 175 g de mermelada de frambuesa

### Cobertura:

- 1/2 taza (té) de agua
- 1 y 3/4 taza (té) de azúcar
- 100 g de chocolate semiamargo derretido
- Lascas de chocolate en barra (a la leche) y de chocolate blanco para decorar

En un bol, mezclar la mantequilla y el chocolate derretido. Juntar las yemas y batir durante 5 minutos. En la batidora, batir las claras a punto nieve con el azúcar y mezclar a la crema de chocolate. Agregar delicadamente la harina, mezclando bien con un cucharón de madera. dispersar la masa de la torta en una asadera untada y enharinada. Cortar la torta en tres capas y rellenar con la mitad de la mermelada de frambuesa. Cubrir con el resto de la mermelada. Para la cobertura, en una olla, mezclar el agua, el azúcar y dejar hervir por algunos minutos sin revolver, hasta que se forme un almibar. Retirar del fuego y juntar el chocolate derretido, mezclando bien. Cubrir la torta con la cobertura y decorar con las lascas de los chocolates.

## Torta Stella.....

⌚ 2h (más 3h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 10 cucharadas (sopa) de azúcar
- 10 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 3 cucharadas (sopa) de cacao en polvo
- 7 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- Margarina y harina para untar

### Relleno:

- 2 latas de leche condensada cocida durante 30 minutos en la olla de presión
- 1 lata de crema de leche
- 2 tazas (té) de nueces picadas

### Cobertura:

- 1 kg de chocolate semiamargo
- 2 tazas (té) de nueces picadas gruesas
- papel aluminio y papel manteca

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas y el azúcar, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Retirar de la batidora y mezclar delicadamente el cacao, el polvo de hornear y la harina tamizada. Colocar la preparación en un molde, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Mezclar los ingredientes del relleno y rellenar la torta cuando esté fría. Cubrir con papel aluminio y llevar a la nevera durante 3 horas. Derretir el chocolate a baño María. Cortar la torta en cuadraditos y, con un tenedor, sumergir los pedazos en el chocolate derretido. Colocarlos sobre el papel manteca y espolvorear las nueces. Dejar secar durante 30 minutos y conservar en la nevera.

## Torta Orquídea.....

⌚ 2h (más 2h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de manteca
- 1 taza (té) de jugo de naranja
- 2 tazas (té) de azúcar
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de fécula de papa
- 3 tazas (té) de harina de trigo



Foto: Microfoto Breyo

## Torta prestigio.....

⌚ 1h 30 min. (más 2 hs de heladera) 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- 1/2 taza (té) de leche

### Relleno:

- 1 frasco de leche de coco (200 ml)
- 1 frasco de leche (usar el frasco vacío de leche de coco para medir)
- 100 g de coco rallado
- 1 cucharada sopera de maicena

### Cobertura:

- 250 g de margarina sin sal
- 3 cucharadas soperas de

chocolate en polvo

- 1/2 lata de leche condensada
- Chocolate granulado para espolvorear

En la batidora, batir las claras a punto nieve, agregar las yemas, el azúcar, el chocolate, el agua y el polvo para hornear. Colocar en una asadera untada y enharinada. Llevar al horno, precalentado, durante 40 minutos. Dejar enfriar y reservar. Pasar el relleno, mezclar todos los ingredientes y llevar al fuego, mezclando siempre, hasta que se forme una papilla. En la batidora, batir los ingredientes de la cobertura hasta quedar homogénea. Cortar la masa en tres, humedecer con leche y montar la torta con capas de masa y relleno. Pasar la cobertura, espolvorear con el granulado y llevar a la heladera durante 2 horas.

- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 1 cucharada (sopa) de raspas de cáscara de naranja
- Manteca y harina para untar

### Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1 frasco de leche de coco
- 4 yemas
- 4 cucharadas (sopa) de nueces picadas
- 4 cucharadas (sopa) de esencia

de vainilla

### Cobertura:

- 2 claras
- 4 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 lata de crema de leche
- Papel aluminio

En la batidora, batir la manteca con el azúcar y las yemas hasta que quede una crema blancuzca. Juntar las raspas y el jugo de naranja, la fécula de papa, la

harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se coloca un nuevo ingrediente. Mezclar delicadamente las claras a nieve. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar, cortar al medio y dejar

enfriar. En una olla, colocar la leche condensada, la leche de coco, las yemas, la esencia y llevar al fuego, revolver continuamente, durante 10 minutos o hasta que espese. Retirar del fuego y mezclar las nueces. Colocar esta crema sobre una de las partes de la torta y cubrirla con la otra parte. En la batidora, batir la manteca durante 5 minutos o hasta que se en una crema. Juntar la

crema de leche y batir durante 5 minutos más. Batir las claras a nieve y agregar el azúcar batir hasta que parezca un merengue. Juntar esta mezcla a la crema hecha con la crema de leche y poner sobre la torta. Cortarla en cuadraditos, envolverlos en papel aluminio y llevar a la heladera durante dos horas antes de servir.

## Torta Guanabara

⌚ 2h (más 2h en la nevera) 🍴 25 unidades

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 8 cucharadas (sopa) de azúcar
- 1 taza (té) de vino tinto
- 2 tazas (té) de pan rallado
- 1 taza (té) de castañas de Pará molidas\*
- 1 taza (té) de pasas de uva
- 1 taza (té) de frutas brillantadas
- 1 cucharada (sopa) de chocolate rallado
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada (té) de clavo en polvo
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada cocina durante 30 minutos en olla de presión
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de coco rallado
- Papel aluminio

En la batidora, batir la manteca con el azúcar y las yemas hasta que quede una crema blancuzca. Juntar el vino, el pan rallado, las castañas molidas, las pasas, las frutas, el chocolate, el jugo de limón, el clavo de olor en polvo y el polvo de hornear. Batir cada vez que se coloca un nuevo ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 20 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Mezclar los ingredientes de la cobertura (menos el coco rallado) y colocar uniformemente sobre la torta. Espolvorear el coco y dejar enfriar. Después cortar la torta en cuadraditos, envolverlos en papel aluminio y llevar a la heladera durante dos horas antes de servir.

\* **Castañas de Pará:** Castaña típica del estado de Pará, Brasil.



## Torta mezclada

⌚ 1h 30 min. 🍴 25 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche hirviendo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1/2 litro de leche
- 3 yemas

### Marshmallow:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) agua
- Esencia de vainilla a gusto
- 4 claras

### Chocolate:

- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 3 cucharadas soperas de chocolate en polvo
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 cucharada sopera de leche

En la batidora, batir las claras a punto nieve, juntar las yemas y el azúcar. Continuar batiendo hasta obtener una crema leve y mullida. Agregar la leche hirviendo, poco a poco, sin parar de batir. Agregar delicadamente la harina tamizada y el polvo para hornear. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 40 minutos. Desmoldar en frío. Cortar en tres partes para rellenar. Para el relleno, batir todos los ingredientes en la licuadora. Llevar al fuego, mezclando siempre hasta que tome volumen. Montar la torta, alternando una capa de masa y otra de crema. Para el marshmallow, llevar a fuego moderado el azúcar, el agua y la esencia de vainilla. Dispersar sobre las claras a punto nieve, batiendo hasta enfriar. Cubrir la torta con el marshmallow. Para el chocolate, llevar al fuego todos los ingredientes, revolviendo siempre. Dejar hervir durante 2 minutos. Con la ayuda de una cuchara sopera, dispersar sobre la torta, haciendo movimientos circulares y mezclando con el marshmallow.

## Torta Celebridad.....

⌚ 2h (más 2h en la nevera) 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 10 cucharadas (sopa) de azúcar
- 4 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo
- 10 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- 7 huevos (claras y yemas separadas)
- Manteca y harina para untar

### Cobertura

- 1 litro de leche
- 2 latas de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 2 cucharadas (sopa) de esencia de vainilla
- 3 sobrecitos de gelatina sin sabor de 12 g
- 1 taza (té) de agua
- 200g de coco rallado en copos
- Película plástica para cubrir

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas y el azúcar. Retirar de la batidora y mezclar poco a poco con el chocolate, la harina y el polvo de hornear tamizados. Colocar la preparación en un molde, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Dejar enfriar y cortar la torta al medio. Hidratar la gelatina en agua y disolver a baño María. Llevar a la licuadora y batir con los demás ingredientes de la cobertura, menos el coco. Llevar a la nevera hasta que adquiera la consistencia de clara de huevo. Rellenar y cubrir la torta con esta mezcla. Llevar a la nevera cubierto con la película plástica durante 3 horas. Espolvorear el coco antes de servir.

## Torta Beldad.....

⌚ 1h 30 min. (más 3h en la nevera) 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- Manteca y harina para untar



## Torta-pavé de capuchino.....

⌚ 40 min. (más 12 hs de heladera) 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche (usar la lata vacía de leche condensada para medir)
- 2 huevos (claras y yemas separadas)
- 3 cucharadas soperas de maicena
- 200 g de chocolate semi amargo picado
- 1 lata de crema de leche
- 1/2 taza (té) de licor de café
- 1/2 taza (té) de café colado (fuerte)
- 200 g de galletitas (tipo obleas)
- Chantillí y raspaduras de chocolate para decorar

En una olla, llevar al fuego la leche condensada y la leche hasta que hierva. Retirar. En la batidora, batir

las yemas con la maicena y dispersar en la mezcla de la olla, poco a poco. Llevar nuevamente al fuego, revolviendo hasta que quede cremosa. Retirar, agregar el chocolate y revolver hasta que se derrita. Agregar la crema de leche, las claras a punto nieve y reservar. En un plato hondo, mezclar el licor de café con el café colado y humedecer las galletitas en esta mezcla. Forrar una asadera con papel aluminio y hacer capas de galletitas y crema, terminando con esta última. Cubrir con una película plástica y llevar a la heladera durante 12 horas. Desmoldar el pavé y decorar con chantillí y raspaduras de chocolate.

### Relleno y Cobertura:

- 3 tazas (té) de damasco
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 lata de crema de leche
- 2 tazas (té) de agua
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza (té) de licor de durazno

En la batidora, batir las claras a nieve, agregar las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos.

Retirar del horno y dejar enfriar. Cortar la torta al medio para rellenar y reservar. En una olla, colocar el damasco, el azúcar y el agua, llevar al fuego durante 10 minutos o hasta que se ablanden los damascos. Retirar del fuego y batir en la licuadora con la crema de leche, la leche condensada y el licor de durazno. Llevar al fuego nuevamente, batiendo continuamente, hasta que la mezcla se espese. Dejar enfriar. Rellenar y cubrir la torta con esta mezcla. Cortar los pedazos con un cortador de bizcochos

y decorar a gusto. Llevar a la nevera durante 3 horas.

## Torta Luna de Miel.....

Ⓢ 2h (más 2h en la nevera) ■ 30 unidades

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 (té) de azúcar
- 1 taza (té) de miel
- 1 cucharada (sopera) de raspas de

cáscara de limón

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1/2 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Salsa
- 1 taza (té) de miel
- 3 tazas (té) de leche

### Cobertura:

- 1 taza (té) de miel

- 1 taza (té) de nueces picadas
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve, agregar las yemas, el azúcar, la miel, la leche, la cáscara de limón, la harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado durante 30 minutos. Retirar la torta del horno y regar con los ingredientes de la salsa mezclados. Colocar la miel arriba y salpicar con las nueces. Dejar enfriar, cortar en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Llevar a la heladera durante más de dos horas antes de servir.

## Torta Excelente.....

Ⓢ 2h (más 2h en la nevera) ■ 30 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 2 kiwis
- 1 taza (té) de agua
- Manteca y harina para untar

### Cobertura:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 kiwis picados
- 1 cucharada (sopa) de jugo de limón
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas y el azúcar. Retirar de la batidora y mezclar poco a poco con el chocolate, la harina y el polvo de hornear tamizados. Colocar la preparación en un molde, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Dejar enfriar y cortar la torta al medio. Hidratar la gelatina en agua y disolver a baño María. Llevar a la licuadora y batir con los demás ingredientes de la cobertura, menos el coco. Llevar a la nevera hasta que adquiera la consistencia de clara de huevo. Rellenar y cubrir la torta con esta mezcla. Llevar a la nevera cubierta con la película plástica durante 3 horas. Espolvorear el coco antes de servir.



## Torta negrita.....

Ⓢ 1 h ■ 30 unidades

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 3 tazas (té) de leche
- 1 taza (té) de chocolate en polvo
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 lata de leche condensada (sabor chocolate)

- 2 tazas (té) de chocolate granulado

En la batidora, batir las claras a punto nieve, juntar las yemas, el azúcar, el chocolate, la maicena, el agua, la harina y el polvo para hornear hasta que quede homogénea. Colocar en una asadera redonda, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Para la cobertura, en una olla, llevar al fuego la leche, el chocolate en polvo, la mantequilla y la leche condensada, revolviendo siempre. Retirar la torta del horno, dispersar el almíbar por encima y cubrir con el chocolate granulado. Dejar enfriar, cortar en cuadraditos, envolver en papel aluminio y conservar en la heladera.

## Torta Clara.....

⌚ 1h (más 2h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de agua
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar
- Salsa
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de rum (ron)
- 3 taza (té) de leche
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear. Batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno y regarla con los ingredientes de la salsa mezclados. Cortarla en cuadraditos y envolverlos en papel aluminio. Llevar a la heladera durante más de dos horas antes de servir.

## Torta Carina.....

⌚ 1h 30 min. 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 10 cucharadas (sopa) de azúcar
- 14 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 7 huevos
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 2 mangos picados
- 3 cucharadas (sopa) de azúcar
- 1 cucharada (té) de jugo de limón

### Cobertura:

- 1/2 taza (té) de azúcar impalpable

En la batidora, batir los huevos aproximadamente 10 minutos o hasta que crezcan y se vuelvan espumosos.



Foto: Mariana Breyer

## Torta de limón.....

⌚ 2 h (más 2 hs de heladera) 🍴 20 unidades

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de zumo de limón
- 1/2 taza (té) de agua
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar
- Coco rallado para espolvorear

### Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de zumo de limón (usar la lata vacía de leche condensada para medir)

Agregar el azúcar, batir bien. Retirar de la batidora y, delicadamente, mezclar el polvo de hornear y la harina. Colocar la preparación en un molde de 25 cm por 30 cm, untado y forrado con papel manteca también untado. Llevar al horno, precalentado durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Llevar el mango al fuego, el jugo de limón y el azúcar, mezclar de vez en cuando. Retirar del fuego cuando la mezcla adquiera la consistencia de una jalea. Antes de usar, esperar que se entibie. Retirar la

En la batidora, batir las claras a punto nieve, agregar las yemas, el azúcar, el zumo, el agua, la vainilla, la harina y el polvo para hornear. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar y desmoldar. Para el relleno, cocinar la leche condensada durante 15 minutos en una olla de presión y mezcle con la crema de leche. Para la cobertura, en un bol, mezclar todos los ingredientes. Cortar la torta en tres, colocar una parte sobre una bandeja y dispersar la mezcla de leche condensada cocinada. Cubrir con otra parte de la torta, hacer una capa con parte de la crema de limón y cubrir con la tercera parte de la torta. Esparcir el resto de crema de limón y espolvorear coco rallado. Llevar a la heladera durante 2 horas antes de servir.

torta del horno y desmoldar sobre un paño húmedo. Retirar el papel manteca, derramar el dulce de mango y enrollar como un pionono. Colocar en la nevera y espolvorear el azúcar impalpable antes de servir.

## Dog Helado.....

⌚ 1h 30min. (más 3 de heladera) 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 20 rodajas de pan lactal sin cáscara
- 800 g de papa cocida y pisada

- 1 lata de crema de leche
- 1 cucharada (sopa) de manteca
- 1/2 taza (té) de leche
- Sal a gusto
- 1 taza (té) de mayonesa
- 1/2 taza (té) de ketchup
- 1/2 taza de mostaza
- 1 kg de salchichas hervidas y cortadas en rodajas
- Papel aluminio

En un bol, colocar la papa, la leche, la crema de leche, la manteca y la sal, mezclar bien. En un molde, poner cinco rodajas de pan y encima colocar una capa de la crema de papa. Mezclar la salchicha con la mayonesa, el ketchup y la mostaza y colocar una capa sobre la crema de papa. Disponer otra capa de pan, otra de crema, otra de salchicha hasta que se terminen las

rodajas de pan. Cubrir con papel aluminio y llevar a la nevera durante 3 horas antes de servir.

## Torta Verdecita.....

⌚ 2h (más 3 de nevera) 🍴 20 unidades

### Ingredientes:

- 24 rodajas de pan lactal sin cáscara

### Relleno:

- 3 tazas (té) de espinaca cocida y picada
- 1 lata de crema de leche
- 4 cucharadas (sopa) de maicena
- 1 litro de leche
- 100 g de queso parmesano rallado
- 2 cubitos de caldo de gallina
- Papel aluminio

En la licuadora, batir la leche con la espinaca, la maicena, el parmesano y los cubitos de gallina. Colocar en una olla y llevar al fuego, revolver continuamente durante 10 minutos o hasta que la mezcla se espese. Retirar del fuego y mezclar la crema de leche. Forrar un molde de 20 cm por 20 cm con papel aluminio y cubrirla con rodajas de pan. Luego alternar una capa de la crema y otra de pan hasta que se acabe el pan. Cubrir la torta con papel aluminio, apretar bien y llevar a la nevera durante 3 horas. Retirar de la nevera, cortar en cuadraditos y envolver en papel aluminio. Conservar en la nevera hasta el momento de servir.

## Torta Pueblerina....

⌚ 2h ( más 2h de nevera) 🍴 20 unidades

### Ingredientes:

- 24 rodajas de pan lactal sin cáscara

### Relleno:

- 1 lata de choclo verde
- 800 ml de leche
- 1/2 taza de crema de leche
- 50 g de queso parmesano rallado
- 2 cubos de caldo de gallina
- 1 cebolla picada
- 3 cucharadas (sopa) de maicena
- 4 cucharadas (sopa) de maicena
- 1 y 1/2 cucharada (sopa) de manteca
- Papel aluminio

En una olla, colocar la manteca, la cebolla y el maíz escurrido. Rehogar durante 5 minutos. Colocar la preparación en la licuadora, agregar el líquido de la lata de choclo, la leche, la maicena, los cubos de gallina y el parmesano, batir hasta que quede una mezcla homogénea. Colocar nuevamente la preparación al fuego, mezclar siempre, durante 10 minutos o hasta que se espese. Retirar del fuego y mezclar la crema de leche. En un molde de 20 cm por 20 cm, forrado con papel aluminio alternar capas de pan y crema de choclo. Cubrir con papel aluminio y llevar a la nevera durante 2 horas. Cortar en cuadraditos y envolver en papel aluminio. Conservar en la nevera hasta el momento de servir.



## Delicia de frutilla.....

⌚ 2 h (más 2 hs de heladera) 🍴 15 porciones

### Ingredientes:

- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de grosella
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 1 taza (té) de mermelada de frutilla
- 1 lata de crema de leche

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de chantillí

- Frutillas para decorar

En la batidora, batir las claras a punto nieve, agregar las yemas, el azúcar, la grosella, la harina y el polvo para hornear. Colocar en una asadera, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio. Retirar, desmoldar, esperar que se enfríe y cortar al medio. Rellenar la torta con la mermelada mezclada con la crema de leche. Colocar la otra parte de la torta, cubrir con la chantillí y decorar con frutillas. Llevar a la heladera durante 2 horas antes de servir.

## Torta Crocante.....

⌚ 1h.30 ( más 2h de nevera) 🍴 12 rodajas

### Ingredientes:

- 8 huevos (claras y yemas separadas)
- 8 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 1 cucharada (postre) de polvo de hornear
- 1 cucharada (té) de sal
- Margarina y harina para untar

### Relleno:

- 1 taza (té) de nueces picadas
- 1 taza (té) de pasas de uva sin semilla
- 2 tazas (té) de pollo ahumado desmenuzado
- 2 tazas (té) de requesón cremoso

### Cobertura:

- 1/2 taza (té) de mayonesa
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas, la sal, la harina y el polvo de hornear. Batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 30 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 20 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. En un bol, mezclar los ingredientes del relleno. Retirar la torta del horno, desmoldar sobre un paño húmedo. Colocar uniformemente el relleno y enrollar, con la ayuda de un paño, como si fuera un pionono. Envolverlo en papel aluminio y llevarlo a la nevera durante 2 horas. Retirar de la nevera, desenvolver, decorar con mayonesa y servir en rodajas.

## Torta de Atún.....

⌚ 1h.30 min.( más 3h de nevera) 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 20 rodajas de pan de centeno sin cáscara
- 3 latas de atún
- 1 taza (té) de perejil picado
- 1 cebolla rallada
- 1 frasco de mayonesa de 500 g
- 1 lata de crema de leche sin el suero
- Papel aluminio



Foto: Sisto Pando

## Torta Karita.....

⌚ 2h (más 3h en la nevera) 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 3 zanahorias medianas picadas
- 1 taza (té) de aceite
- 4 huevos
- 1 cucharada (sopera) de polvo de hornear
- 2 taza (té) de azúcar
- 3 taza (té) de harina de trigo
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno

- 2 latas de leche condensada
- 2 yemas
- 2 cucharadas (sopa) de manteca
- 200g de coco rallado

En la licuadora, batir el aceite, la zanahoria, los huevos y el azúcar. Colocar todo en un bol. Juntar el polvo de hornear y la harina, mezclar bien. Poner la preparación en un molde untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, cerca de 30 minutos. Poner en el fuego los ingredientes del relleno (menos la crema de leche) y revolver hasta que la mezcla se desprege del fondo de la olla. Retirar del fuego y agregar la crema de leche. Cortar la torta al medio y rellenar. Mezclar la leche con la leche de coco y el azúcar. Colocarla encima. Espolvorear el coco y llevarla a la nevera 3 horas antes de servir.

En un bol, mezclar el atún, la crema de leche, la mayonesa, el perejil y la cebolla. Forrar un molde de budín inglés con papel aluminio y disponer una capa de pan y otra de relleno hasta que se terminen las rodajas de pan. Cubrir con papel aluminio y llevar a la nevera durante 3 horas. Cortar en rodajas antes de servir.

- 1 lata de crema de leche sin suero
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta del reino a gusto
- 20 rodajas de pan lactal sin cáscara
- Papel celofán

Pasar un palo de amasar sobre las rodajas de pan para que queden finas y estiradas. Reservar. En un bol, mezclar el pollo ahumado con el requesón, condimentar la crema de leche con el perejil, sal, pimienta y agregarle esta mezcla al pollo. Pasarle esta crema a las rodajas de pan y enrollarlas como si fuera un minipionono. Envolver cada uno en un pedazo de papel celofán y llevar a la nevera durante 3 horas antes de servir.

## Torta Distinguida

⌚ 1h ( más 3h de nevera) 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 3 tazas (té) de pollo ahumado en tiritas
- 3 tazas (té) de requesón cremoso

## Torta bicolor .....

Ⓢ2h 🍴 16 porciones

### Ingredientes:

#### Masa:

- 10 huevos (claras y yemas separadas)
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 6 cucharadas soperas de harina de trigo
- 4 cucharadas soperas de maicena
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

- 2 cucharadas soperas de chocolate en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar
- Frutas (de tu preferencia) para decorar

#### Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1/2 taza (té) de nueces molidas
- 1 yema
- 1 cucharada (té) de jugo de limón

- 1 y 1/2 taza (té) de azúcar
- 1 y 1/2 taza (té) de agua
- 2 clavos de la India
- 1 frasco de leche de coco
- 8 yemas coladas
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla

#### Chantilli:

- 1 litro de crema de leche fresca
- 1 cucharada soperas de gelatina en polvo sin sabor
- 3 cucharadas soperas de agua
- 3/4 taza (té) de azúcar impalpable o de confitería.

Para hacer la masa, batir las yemas y el azúcar. Agregar las claras a punto nieve y batir hasta duplicar el volumen. Agregar la harina, la maicena y el polvo para hornear, mezclando bien. Dividir la masa en dos partes y mezclar el chocolate con una de ellas. Colocar cada masa en una asadera redonda untada y enharinada. Llevar al horno moderado, precalentado, durante 30 minutos. Retirar, cortar las masas horizontalmente y reservar. Para el relleno, en una olla, llevar al horno bajo la leche condensada, las nueces y la gema, mezclando durante 5 minutos. Agregar el jugo de limón, mezclar bien y reservar. Para la baba-de-moza\*, en una olla, llevar al horno el azúcar, el agua, los clavos y dejar que hierva durante 15 minutos o hasta obtener el punto de hilo (o punto de caramelo). Retirar y mezclar la leche de coco, las yemas y la vainilla. Llevar nuevamente al fuego, mezclando siempre, hasta que tenga consistencia. Para la chantillí, llevar la crema de leche fresca al congelador hasta que quede bien helada. Hidratar la gelatina en agua y disolver en baño maría. En la batidora, batir la crema de leche hasta que se formen picos firmes. Agregar la gelatina y el azúcar impalpable poco a poco. Para montar la torta, hacer capas de masa blanca, relleno, masa blanca, chantillí, masa de chocolate, baba-de-moza, masa de chocolate y chantillí. Decorar con las frutas preferidas.

\* **Baba-de-moza:** almibar típico de Brasil



## Torta Delicia .....

Ⓢ2h (más 3h en la nevera) 🍴 20 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 2 tazas (té) de jugo de naranja
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- Margarina y harina de trigo para untar

#### Relleno y cobertura:

- 3 tazas (té) de crema chantillí lista
- 1/2 taza (té) de azúcar

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas, el azúcar, el jugo de naranja, el harina y el polvo de hornear. Batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la masa en un molde de 25

cm por 20 cm, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar del horno, desmoldar cortar al medio y reservar. En una olla, colocar la mitad de las frutillas y el azúcar, llevar al fuego, revolver de vez en cuando, durante 10 minutos o hasta que las frutillas se ablanden. Retirar del fuego, batir en la licuadora y dejar enfriar. Mezclar el resto de la frutilla con el chantillí. En una de las partes de la torta, colocar la jalea de frutillas (reservar una parte) y la mitad de la crema chantillí. Cubrir con la otra parte de la torta. Cubrir todo con la crema chantillí restante y decorar con un poco de jalea. Llevar a la nevera durante 3 horas antes de servir.

## Muffin de banana y chocolate

⌚ 50 min. 🍴 14 unidades

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1/3 taza (té) de manteca
- 1 taza (té) de azúcar
- 3 huevos
- 1/3 taza (té) de leche
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 3 bananas pisadas
- 1/2 taza (té) de chocolate semiamargo picado
- Margarina y harina de trigo

En la batidora, batir la harina, la manteca, el azúcar, los huevos, la leche y el polvo de hornear. Mezclar la banana y el chocolate. Colocar la mezcla en moldes untados y enharinados y llevar a horno medio, precalentado durante 35 minutos o hasta que se dore. Esperar que se enfríe y servir enseguida

## Torta de hojaldre con crema

⌚ 1 h 30 m 🍴 18 porciones

### Ingredientes:

- 3 huevos (las claras separadas de las yemas)
- 6 cucharadas (soperas) de azúcar
- 100 gr de fécula de papa (patata)
- 1 cucharada (té) de fermento en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada (té) de esencia de vainilla
- 1 cucharada (sopera) de jugo de limón
- Margarina y harina de trigo, para untar
- 1/2 paquete de masa hojaldrada (comprada lista)

### Relleno y cobertura:

- 1 lata de leche condensada, sabor chocolate
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas (sopa) de manteca
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (té) de agua
- 1/2 taza (té) de ron
- 250 gr de crema chantilli



## Torta Gorda

⌚ 1h 30 min. (más 3 horas en la nevera) 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de leche de coco
- 6 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina para untar

### Relleno y cobertura:

- 3 tazas (té) de leche
- 4 kiwis
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 2 sobrecitos de gelatina sin sabor de 12 g
- 3 cucharadas (sopa) de agua
- Rodajas de kiwi para decorar

En la batidora, batir las claras a nieve. Juntar las yemas, el azúcar, la leche de coco, el harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 25 cm, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar del horno y reservar. Hidratar la gelatina en el agua y disolver a baño maría. En la licuadora, batir la gelatina con la leche, el kiwi, la leche condensada y la crema de leche. Cortar la torta en dos partes para rellenar. Rellenar y cubrirla con la mezcla de kiwi. Llevar a la nevera hasta que quede firme y, antes de servir, decorar con rodajas de kiwi.

• Chocolate rallado, a gusto  
En la batidora, batir las claras en punto de nieve. Unir al azúcar y las yemas. Agregar la fécula, el fermento, la sal, la vainilla y el jugo de limón. Poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno precalentado; asar durante 30 minutos. Dejar enfriar y cortar en tres partes. Dividir la masa hojaldrada en dos partes y estirar con palo de amasar. Pincharla con un tenedor, colocar cada parte en un molde y poner en el horno precalentado, hasta que se dore. Para el relleno, poner al fuego las leches condensadas y la manteca, hasta que espese. Retirar y agregar la crema de leche. En una fuente, poner parte de la torta, mojar con agua mezclada con el ron, poner parte de la crema, cubrir con un disco de masa hojaldrada y poner crema nuevamente. Repetir la operación, terminando con la masa hojaldrada.

Cubrir con la crema chantilli y decorar con el chocolate rallado.

## Torta tropical

⌚ 1 hora 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 2 bananas maduras
- 3 huevos
- 1 taza (té) de aceite
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- 1 taza (té) de leche
- 2 tazas (té) de azúcar
- Margarina y harina de trigo para untar

Batir todos los ingredientes en la licuadora. Poner en un molde redondo, untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, por 30 minutos o hasta que, al introducir un palito, salga limpio.

Sacar del horno, dejar enfriar y servir con crema chantillí como acompañamiento.

## Torta de damasco ....

⌚ 1 hora, (más 2 horas de remojo) 🍴 6 porciones

### Ingredientes:

- 250g de damascos secos
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (soperas) de fermento en polvo
- 6 huevos
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de leche
- 1/2 taza (té) de ron
- 1 cucharada (sopera) de esencia de vainilla
- Margarina y harina de trigo para untar

Dejar el damasco de remojo en agua durante dos horas. En un recipiente poner

la harina y el fermento. Batir en la licuadora los demás ingredientes y agregar el damasco. Añadir a la mezcla de harina y mezclar nuevamente. Poner en un molde savarín (molde en forma de aro, con un orificio central), untado y enharinado. Llevar al horno, precalentado, por 35 minutos o hasta que al introducir un palito salga limpio.

## Torta de zapallo (Torta de calabaza)

⌚ 1 hora 🍴 15 porciones

### Ingredientes:

- 4 huevos (las claras separadas de las yemas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de manteca

- 1 taza (té) de zapallo cocinado y aplastado, en puré
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de agua; usar la que sobró después de cocinar el zapallo
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 frasco de leche de coco
- 1 lata de leche condensada
- 200g de coco fresco, rallado.

En la batidora, batir las yemas, el azúcar y la manteca hasta que quede una crema blandita y blancuzca. Añadir el zapallo, la maicena, el agua del cocimiento, la harina y el fermento. En la batidora, batir las claras a punto de nieve y mezclarlas, delicadamente, con la masa. Colocar en un molde untado y enharinado y poner en el horno, precalentado, durante 30 minutos. Retirar la torta del horno y dejar aparte. Mezclar la leche de coco con la leche condensada y poner sobre la torta. Después, espolvorear con coco rallado.

## Torta de guayaba .....

⌚ 1 h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (las claras separadas de las yemas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 2 tazas (té) de jalea de guayaba o guayaba en dulce cremoso

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de crema chantillí

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, la harina y el fermento. Añadir las claras en punto de nieve, poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno precalentado, por 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y cortar al medio (horizontalmente). Pasar la jalea o la crema de guayaba en una de las partes de la torta, cubrir con la otra y distribuir la crema chantillí por encima. Servir fría.



## Torta Esquimal

⌚ 1h 30 min. (más 3 h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Margarina y harina para untar

### Relleno :

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 4 cucharadas (sopa) de maicena
- 1 frasco de leche de coco

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1 frasco de coco rallado
- 300 g de coco rallado
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar yemas, el azúcar, el agua, la harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 25 cm, untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos. Llevar al fuego los ingredientes del relleno, mezclar continuamente, hasta espesar. Dejar enfriar, revolver de vez en cuando para que no se forme una película en la superficie. Cortar la torta al medio y rellenar con esta crema. Cortarla en cuadraditos y pasarlos por la leche condensada mezclada con la leche de coco y, después, por el coco rallado. Envolverlos en papel de aluminio y conservar en la heladera durante 3 horas.

# “Cuca” \* de dulce de guayaba con banana

⌚ 1 h 🍴 15 porciones

## Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- 1 pizca de sal
- 4 huevos (las claras separadas de las yemas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1/2 taza (té) de manteca
- 1/2 taza (té) de leche
- Margarina y harina de trigo para untar
- 200 de dulce de guayaba, cortado en tiras finas
- 4 bananas (elegir las grandes, apropiadas para comer en genera; en Brasil, es la variedad de banana conocida como nanica)
- Canela y azúcar impalpable para espolvorear
- Pedazos del dulce de guayaba, para decorar

En un recipiente, tamizar la harina, el fermento y la sal. En la batidora, batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar, la manteca y las yemas. Batir hasta formar una crema. Agregar la leche, intercalando con la harina tamizada. Poner la mitad de la masa en una asadera untada y enharinada. Distribuir el dulce de guayaba, cubrir con la masa restante y poner por encima las rodajas de banana. Espolvorear azúcar impalpable y canela. Poner en el horno, precalentado, durante 25 minutos. Dejar enfriar y cortar en cuadraditos. Decorar con pedacitos del dulce de guayaba y servir.

## \* Idea de culinaria

“Cuca” es una masa asada (horneada) con relleno y cobertura: es superfácil, ¡y la torta ya sale linda del horno!

# Torta morenita

⌚ 1 h 🍴 12 porciones

## Ingredientes:

- 4 huevos (las claras separadas de las yemas)



# Torta Felicidad

⌚ 1h 30 min. (más 3h en la nevera) 🍴 30 porciones

## Ingredientes:

- 10 cucharadas (sopa) azúcar
- 10 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 3 cucharadas (sopa) de cacao en polvo
- 7 huevo (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (té) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar

## Relleno:

- 1 lata de brigadeiro listo\*
- 2 cucharadas (sopa) de leche

## Cobertura:

- 1 lata de brigadeiro listo\*
- 4 cucharadas (sopa) de crema de leche
- 1 taza (té) de chocolate blanco granulado

En la batidora, batir las claras a nieve

Agregue las yemas, el azúcar, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Retirar de la batidora y agregar la harina, el polvo de hornear y el cacao, mezclar delicadamente. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 25 cm, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar cortar al medio para rellenarlo. Mezclar la leche con el brigadeiro, rellenar la torta y reservar. En un bol, mezclar la crema de leche con el brigadeiro y colocar sobre la torta. Espolvorear el chocolate granulado y llevar a la nevera durante tres horas. Antes de servir, cortar la torta en cuadraditos.

\* **Brigadeiro: Bombón dulce típico brasileño.**

- 2 tazas (té) de azúcar negra
- 1 cucharada (sopera) de cacao en polvo
- 1 taza (té) de maicena
- 1 taza (té) de agua
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

## Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas (sopa) de chocolate en polvo

- 1 cucharada (sopa) de manteca

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, el cacao y la maicena. Agregar el agua, la harina y el fermento, y después las claras batidas en punto de nieve. Colocar en un molde untado y enharinado. Poner en el horno precalentado durante 30 minutos. En una olla, poner los ingredientes de la cobertura y llevar al fuego, moviendo siempre, durante 10 minutos o hasta que comience a soltarse del fondo. Retirar la torta del horno, cubrir con la crema

## *servir.* **Torta pintadita** .....

⌚ 1 hora 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 3 huevos (las claras separadas de las yemas)

- 1 taza (té) de azúcar negra
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de aceite
- 1 cucharada (sopera) de esencia de vainilla
- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopa) de fermento en polvo
- 2 tazas (té) de manzana pelada,



## **Torta Quiero Más** .....

⌚ 2h (más 3h en la nevera) 🍴 30 unidades

### Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1/2 taza (té) de agua
- Pulpa de 2 maracuyás
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar

### Relleno:

- 2 latas de leche condensada
- 2 latas medidas de jugo de maracuyá
- 2 latas de crema de leche
- 1 lata medida de leche
- 3 sobrecitos de gelatina sin sabor de 12 g
- 1 taza (té) de agua

### Cobertura:

- Pulpa de 2 maracuyás
- 3 cucharadas (sopa) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de maicena
- 1/2 taza (té) de agua
- Papel aluminio

En la batidora, batir las claras a nieve.

Agregar las yemas, el azúcar y la pulpa de maracuyá, el agua, la harina y el polvo de hornear, batir cada vez que se agrega un ingrediente. Colocar la preparación en un molde redondo (de 15 cm por 30 cm) untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar, cortar en dos para rellenar. Hidratar la gelatina en el agua y llevar a baño María para disolver. En la licuadora, batir la leche condensada, el jugo de maracuyá, la leche, la crema de leche y la gelatina hasta formar una mousse. En el molde en que fue horneada la torta, colocar la mitad y poner el encima la mitad de la mousse. Llevar a la nevera para que se endurezca un poco. Colocar la otra parte de la torta arriba y cubrir con el resto de la mousse. Llevar a la heladera mientras se prepara la cobertura: en una olla, colocar la pulpa del maracuyá, el azúcar y la maicena disuelta en el agua. Llevar al fuego, revolver durante 5 minutos o hasta que la mezcla se espese. Dejar enfriar y esparcir sobre la torta. Cubrir con papel plástico y llevar a la nevera por 3 horas. Desmoldar antes de servir.

cortada en cubitos

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de crema chantillí
- Canela en polvo, a gusto

En la batidora, poner las yemas, el azúcar moreno, el azúcar, el aceite y la vainilla, y batir todo junto. Añadir la harina, el fermento, la manzana y las claras batidas en punto de nieve. Poner en un molde untado y enharinado. Llevar al horno precalentado, por 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar, desmoldar, dejar enfriar. Cubrir con la crema chantillí y espolvorear con canela en polvo.

## **Torta de guayaba** .....

⌚ 1 h 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 6 huevos (las claras separadas de las yemas)
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 taza (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

### Relleno:

- 2 tazas (té) de jalea de guayaba o guayaba en dulce cremoso

### Cobertura:

- 2 tazas (té) de crema chantillí

En la batidora, batir las yemas, el azúcar, la harina y el fermento. Añadir las claras en punto de nieve, poner en un molde untado y enharinado y llevar al horno precalentado, por 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar, dejar enfriar, desmoldar y cortar al medio (horizontalmente). Pasar la jalea o la crema de guayaba en una de las partes de la torta, cubrir con la otra y distribuir la crema chantillí por encima. Servir fría.

## Torta delicia de coco

⌚ 1 h 🍴 15 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 taza y media (té) de agua
- 4 cucharadas (sopera) de manteca
- 100g de queso parmesano rallado
- 8 huevos
- 1 frasco de leche de coco
- 1 taza y media (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (té) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

En una olla, poner al fuego el azúcar y el agua. Dejar hervir durante 15 minutos. En un recipiente, batir la manteca y el queso; después añadir los huevos uno por uno, la leche de coco, la harina y el fermento. Añadir el almíbar de la olla, mezclando delicadamente. Poner en un molde savarin enharinado. Llevar al horno precalentado, por 25 minutos, o hasta que esté asado y dorado. Sacar del horno, dejar enfriar, cortar y envolver en papel de aluminio.

## Torta de mandarina

⌚ 1 hora 30 minutos 🍴 10 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- 1 mandarina sin cáscara ni semillas
- 1 taza (té) de jugo de mandarina
- 1 taza (té) de azúcar
- 4 huevos
- 1/2 taza (té) de aceite
- Margarina y harina de trigo para untar

### Cobertura:

- 1 lata de leche condensada
- 1/2 lata de jugo de mandarina (usar la lata de leche condensada, vacía, para medir)



Foto: Stella Horst

## Torta Majestuosa

⌚ 2h (más 3h en la nevera) 🍴 30 porciones

### Ingredientes:

- 10 cucharadas (sopa) de azúcar
- 14 cucharadas (sopa) de harina de trigo
- 7 huevos (claras y yemas separadas)
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- Manteca y harina para untar

### Relleno:

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 5 cucharadas (sopa) de maicena
- 2 cucharadas (sopa) de esencia de vainilla
- 2 yemas
- 1 lata de crema de leche
- 1 lata de duraznos en almíbar

### Cobertura:

- 1 taza (té) de leche fría
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 cucharada (sopa) de emulsificante
- 1 cucharada (sopa) de esencia de vainilla

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar las yemas y el azúcar, batir

cada vez que se agrega un ingrediente. Retirar de la batidora y agregar la harina y el polvo de hornear, mezclar poco a poco. Colocar la preparación en un molde de 20 cm por 25 cm, untada y enharinada, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar, cortar al medio para rellenar y reservar. En una olla, colocar la leche, la leche condensada, la maicena y las yemas, y llevar al fuego durante 10 minutos, batir continuamente. Cuando se espese, retirar del fuego. Agregar la crema de leche y la vainilla. Mezclar bien hasta que quede una crema lisa y brillante. Humedecer la torta con el almíbar de los duraznos, esparcir la crema y encima poner los duraznos picados. Cubrir con la otra mitad de la torta y reservar. En la batidora, batir la leche con el azúcar, la vainilla y el emulsificante durante aproximadamente de 10 minutos o hasta que quede como chantillí. Colocar uniformemente por encima de la torta y decorar a gusto, llevar a la nevera durante 3 horas antes de servir.

- 1 lata de crema de leche

En un recipiente poner la harina y el fermento; dejar separado. Batir los demás ingredientes de la masa en la licuadora, poner en el recipiente separado previamente y mezclar.

Poner en un molde savarin, untado y enharinado. Llevar al horno precalentado por 30 minutos o hasta que, al introducir un palito, salga limpio. Retirar, desmoldar y dejar enfriar. Para la cobertura, mezclar todos los ingredientes y cubrir la torta.

# Torta de zapallito (calabacita o calabacín)

⌚ 1 hora y media 🍴 10 porciones

## Ingredientes:

- 1 taza (té) de zapallito, rallado

grueso

- 2 tazas (té) de azúcar morena
- 2 tazas (té) de agua
- 1/2 taza (té) de manteca
- 1 taza (té) de pasas de uva
- 1/2 cucharada (té) de nuez moscada, rallada
- 2 cucharadas (té) de clavo de la India, en polvo
- 3 tazas (té) de harina de trigo

- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- 1/2 cucharada (té) de bicarbonato en polvo
- 1 taza (té) de castañas (tipo Pará) picadas
- Margarina y harina de trigo para untar

Dentro de una olla, poner al fuego los zapallitos (calabacitas o calabacines), el azúcar moreno, el agua, la manteca, las pasas de uva, la nuez moscada, la canela y el clavo, durante 3 minutos. Retirar, dejar enfriar y añadir la harina, el fermento y el bicarbonato. Añadir las castañas y mezclar bien. Poner en un molde rectangular, untado y enharinado y llevar al horno precalentado, durante 1 hora. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

# Torta de mango ....

⌚ 1 hora y media 🍴 8 porciones

## Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 taza (té) de jugo de mango
- 2 tazas (té) de azúcar
- 2 cucharadas (soperas) de margarina
- 2 tazas y media (té) de harina de trigo
- 1 cucharada (sopera) de fermento en polvo
- Margarina y harina de trigo para untar

## Cobertura:

- 1 taza (té) de jugo de mango
- 1 taza (té) de azúcar

En la licuadora, batir los huevos, el jugo, el azúcar y la margarina. Retirar y mezclar la harina y el fermento. Poner en un molde savarín (con hueco en el medio) untado y enharinado. Llevar al horno precalentado por 30 minutos, o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Para la cobertura, mezclar el jugo de mango con el azúcar e ir echándolo sobre la torta. Dejar enfriar y desmoldar.



Foto: Stella Rivera

# Torta Madeleine

⌚ 2h (más 3h en la nevera) 🍴 30 porciones

## Ingredientes:

- 1 taza (té) de azúcar
- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 1 taza (té) de agua
- 1 cucharada (sopa) de polvo de hornear
- 5 huevos (claras y yemas separadas)
- Manteca y harina para untar

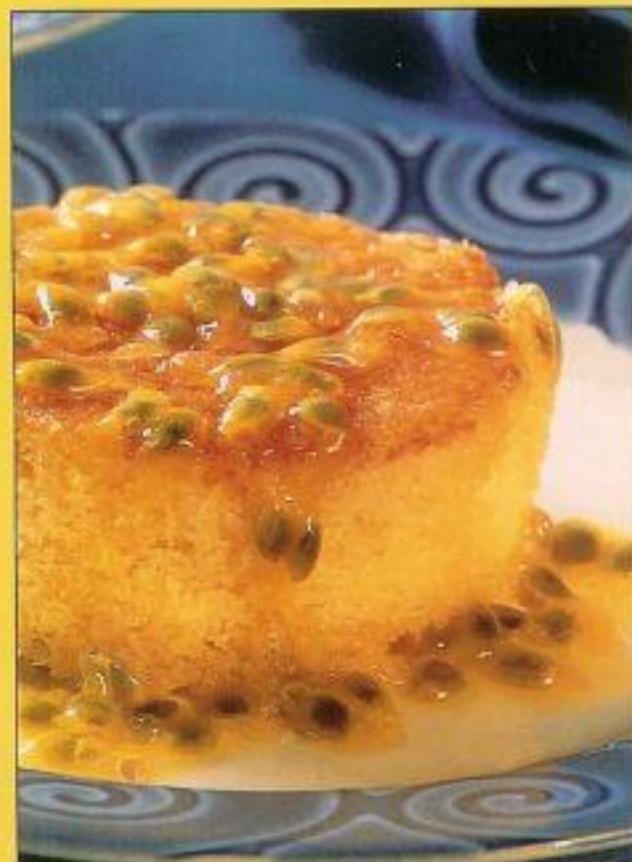
## Relleno:

- 1 litro de leche
- 1 lata de leche condensada
- 3 yemas
- 2 cucharadas (sopa) de esencia de ananá
- 4 cucharadas (sopa) de maicena
- 1 lata de ananá picada en almíbar sin el almíbar
- Almíbar del ananá para humedecer

## Cobertura:

- 3 claras
- 1 taza (té) de azúcar
- 1 lata de crema de leche sin suero
- 100 g de coco fresco rallado

En la batidora, batir las claras a nieve. Agregue las yemas, el azúcar, el agua, el harina y el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde de 15 cm. por 30 cm., untado y enharinado, y llevar al horno, precalentado, durante 30 minutos o hasta que al introducir un palito, salga limpio. Retirar la torta del horno, desmoldar, cortar en dos para rellenar. En una olla, colocar la leche, la leche condensada, las yemas y la maicena. Llevar al fuego, batir constantemente durante 10 minutos o hasta que la mezcla se espese. Retirar del fuego, mezclar la esencia y reservar. Humedecer la masa con el almíbar, rellenar con la crema, colocar el ananá picado encima y reservar. En la batidora, batir las claras a nieve. Agregar el azúcar y batir otros 3 minutos. Agregar la crema de leche y batir otros 2 minutos. Esparcir esta mezcla sobre la torta y espolvorear con coco rallado. Llevar a la heladera durante 3 horas antes de servir. Decorar con ananá.



*Entérate  
de estas  
deliciosas  
recetas y  
prepárate  
para recibir  
elogios*

**Guía Práctica**  
DE LA MUJER  
Recetas

