

Torta de amapola con glaseado de queso crema



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ely

✖ Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- 250 ml. de Leche
- 75 grs. de Semillas de amapola
- 2 1/2 cucharaditas de Polvos de hornear
- 1/4 cucharadita de Sal
- 180 grs. de Mantequilla
- 300 grs. de Azúcar
- 3 grandes de Claras de huevos
- Glaseado
- 250 grs. de Queso crema
- 60 grs. de Mantequilla
- 375 grs. de Azúcar flor
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Bata la mantequilla, 250 grs. de azúcar y vainilla hasta que esté cremoso. Integre gradualmente los ingredientes secos alternando con la leche y amapolas. Aparte bata a nieve las claras y agregue los 50 grs., restantes de azúcar. Con una espátula integre en movimientos envolventes las claras a la masa. Distribuya en dos moldes de 20 cm. y lleve a horno entre 30 y 40 minutos o hasta que insertar el palillo de madera este salga limpio. Dejar enfriar.

Paso 2

Glaseado: Bata el queso crema, mantequilla, azúcar flor y vainilla hasta obtener una mezcla homogénea. Coloque una capa de torta en un plato y cubra con la tercera parte del glaseado, coloque la segunda capa y cubra con el resto del glaseado