



# Torre de dulce de leche y chocolate

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí paso a paso como preparar una torre de bizcochuelo con cremas de chocolate y dulce de leche, un postre riquísimo para complementar tus comidas.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



+60 min

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Simple  
Clásico  
Manteca

## INGREDIENTES

- 150 gr Harina
- 150 gr Dulce de leche
- Coñac
- 100 gr Chocolate
- 50 gr Chocolate semi amargo
- 30 gr Manteca fundida
- 100 cm3 Crema
- 150 gr Azúcar
- 3 Huevos
- 50 gr Almendras molidas

## PREPARACIÓN

Crema 1: Fundir el chocolate junto con el dulce de leche a baño de María. Reservar en heladera.

Crema 2: Calentar la crema y volcar sobre el chocolate rallado, dejar reposar unos minutos y mezclar hasta integrar. Reservar en heladera

Bizcochuelo húmedo:

1. Batir los huevos con el azúcar hasta lograr punto letra.
2. Incorporar la harina y las almendras molidas con movimientos envolventes. Por ultimo la manteca fundida a temperatura ambiente.
3. Colocar la preparación en placa de 30x40cm enmantecada y empapelada con papel manteca.
4. Hornear a 180 grados por 6 minutos.
5. Retirar y cortar la masa en 4 rectángulos iguales.
6. Armado: Armar intercalando las cremas con cada una de las masas y encimar. Enfriar 2 horas.

Crema 1:

150 gr Dulce de leche  
50 gr Chocolate semi amargo  
Coñac

Crema 2:

100 gr Chocolate  
100 cm3 Crema

Bizcochuelo húmedo:

3 Huevos  
150 gr Azúcar  
150 gr Harina  
50 gr Almendras molidas  
30 gr Manteca fundida