



Chocotorta argentina : receta típica y fácil

Descripción

[vc_row][vc_column width=»3/5?][vc_single_image image=»4070? img_size=»full» style=»vc_box_rounded» onclick=»zoom»][vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_column_text]La **chocotorta argentina** es una receta deliciosa y muy fácil de hacer. Es una torta que no se tiene que cocinar, y que se hace esencialmente con 3 ingredientes: queso crema (tipo Philadelphia), dulce de leche y chocolinas. En Argentina, ¡no hay cumple sin chocotorta! Se suele preparar en un plato rectangular. Se pueden hacer variantes tanto de sabor como de forma. Por ejemplo, se puede montar la chocotorta en un aro de repostería, para tener un resultado más fino.[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la chocotorta argentina

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]6-8 pers[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 15 min[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Reposo 4h[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][/vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3? css=».vc_custom_1635780389650{margin-top: 15px !important;background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column_text css=».vc_custom_1635784571461{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 400g de Philadelphia light (o similar)
- 400g de dulce de leche
- 340g de Chocolinas (o galletas de chocolate, o de vainilla, tipo María)
- 1 cuchara sopera de cacao en polvo
- 20cL de leche

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3? css=».vc_custom_1635780402007{margin-top: 15px !important;}»][vc_column_text]

Paso a paso

1. En una fuente, preparar la crema de dulce de leche. Mezclar primero el queso crema y el dulce de leche, hasta obtener una mezcla bien homogénea.
2. Luego, en un bol, la leche chocolatada con el cacao y la leche.
3. Preparar el plato para montar la chocotorta. Uso un molde de vidrio de dimensiones de más o menos 22 x 16 x 7 cm.
4. Para montar la torta: pasar las galletas por la leche chocolatada y colocar una primera capa en el fondo del molde. Cubrir con crema de dulce de leche (0,5 a 1 cm de espesor) Repetir estos pasos hasta terminar la crema. Se puede decorar la torta con galletas o chocolate derretido.
5. Poner en la nevera y dejar enfriar por lo menos 4h. Está aún mejor cuando se prepara el día anterior.
6. Comer frío.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]

Trucos para la chocotorta argentina

- Uso Philadelphia light porque me parece ser la mejor opción, tanto de sabor como de textura (es un truco que me enseñó un Argentino).
- Para la crema de dulce de leche, la puedes preparar con mitad de queso Philadelphia, y mitad de queso mascarpone, y luego añadir el dulce de leche.
- Puedes remplazar la leche chocolatada por café, para mojar las galletas.
- Evita mojar demasiado las galletas con la leche chocolatada (o el café), se ablandarán de todas formas con la crema de dulce de leche.

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/5? css=».vc_custom_1635970235728{margin-top: 30px

!important;}»][vc_raw_html]JTNDYmxvY2txdW90ZSUyMGNsYXNzJTNEJTlyaW5zdGFncmFtLW1lZGlhJT content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1635780710364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Cuando cocinas recetas del blog, sácale fotos al resultado y publicálas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias y que cocines rico!

[/vc_message][vc_column][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1635970150841-69c1d0f662f07ab096a8ff99b549ed5b-1? taxonomies=»98, 184?

filter_source=»category»][[/vc_column]][[/vc_row]

CATEGORY

1. Postre
2. Rincón dulce

POST TAG

1. chocolate
2. clásico
3. latinoamericano
4. sin cocción

Categoría

1. Postre
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. chocolate
2. clásico
3. latinoamericano
4. sin cocción

Fecha de creación

03/11/2021

Autor

admin

default watermark