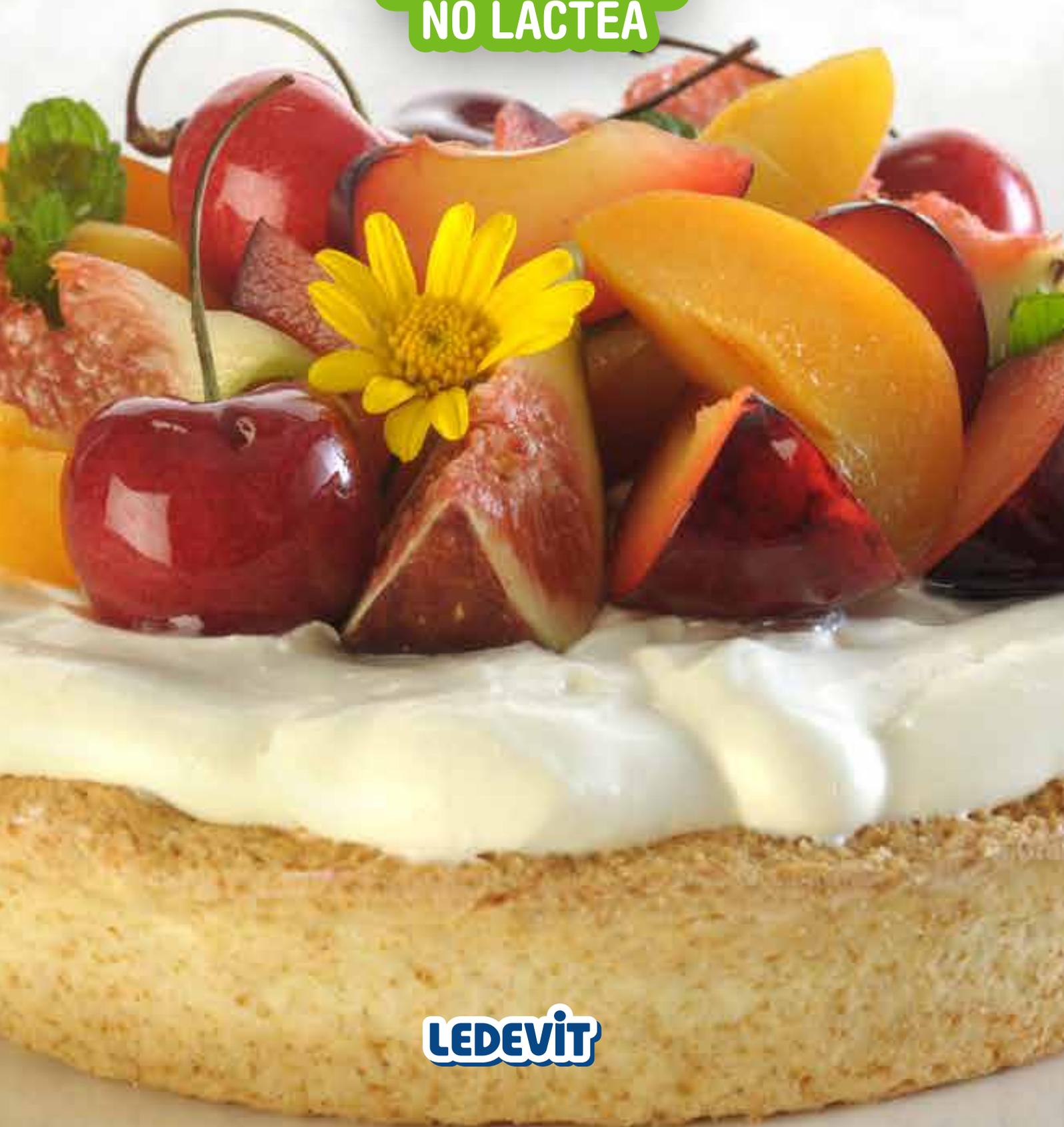


Recetario

CREMA

BASE
NO LÁCTEA



LEDEVIT



Batido de frutilla



INDREDIENTES

150 g de frutillas
 150 g de hielo
 100 cm³ de agua o jugo de naranja
 50 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit

Licuar las frutillas, hielo, agua y azúcar.
 Por último agregar la Base no Láctea y licuar hasta integrar

ARMADO

100 g de Base no Láctea Ledevit
 50 cm³ de agua o jugo de naranja
 Azúcar a gusto

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir hasta obtener un punto firme.
 Reservar en frío.
 Servir el licuado en vasos y terminar con copos de crema.

¡Podés reducir la cantidad de azúcar como más te guste!

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	4
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Budín de vainilla

INDREDIENTES

200 g de Base no Láctea Ledevit
 3 huevos
 200 g de azúcar
 c/n de esencia de vainilla
 250 g de harina de trigo
 10 g de polvo para hornear

Colocar en un bol todos los ingredientes siguiendo el orden de la receta. Batir 2 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.

Colocar en un molde para budín. Cocinar en horno a temperatura moderada hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido.

Opción Budín de chocolate:

Reemplazar 75 g de harina por cacao amargo.

Opción Marmolado:

Colocar ambas mezclas en una budinera, intercalando los sabores.

Otras opciones para incluir al budín:
 frutas frescas, frutos secos,
 chips de chocolate, etc.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	60 minutos
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní



Cookies

INDREDIENTES

150 g de Base no Láctea Ledevit
 150 g de azúcar mascabo
 2 yemas
 250 g de harina de trigo
 50 g de almidón de maíz
 3 g de bicarbonato de sodio
 3 g de bicarbonato de amonio

Toppings a gusto: frutos secos, chips de chocolate, confites.

Batir en un bol la Base no Láctea, el azúcar y las yemas hasta lograr un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados y mezclar hasta obtener una masa uniforme. Tomar porciones del tamaño deseado y formar bolitas con la mano. Aplastarlas sobre una placa antiadherente o con papel manteca, dándoles forma circular. Sembrar con los toppings elegidos y cocinar en horno a temperatura moderada entre 10 y 15 minutos, hasta que formen base

Opción: Se puede reemplazar el bicarbonato de sodio y de amonio por 6 g de polvo para hornear.

	Tiempo de preparación	20 minutos
	Tiempo de cocción	15 minutos
	Cantidad de porciones	25
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní

Alérgenos de cookies sin toppings



Curd de limón

INDREDIENTES

100 cm³ de jugo de limón
100 g de azúcar
5 yemas
Ralladura de 1 limón

Calentar el jugo de limón con el azúcar hasta disolver. Evitar que hierva. Volcar la mezcla sobre las yemas, incorporar la ralladura de limón y mezclar hasta integrar. Llevar a fuego bajo y revolver continuamente, hasta que la preparación espese. Reservar en frío.



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní

CREMA DE LIMÓN

INDREDIENTES

200 g de Base no Láctea Ledevit
100 cm³ de agua
50 g de azúcar
200 g de Curd de limón

Batir la Base no Láctea con el agua y el azúcar a punto firme. Incorporar el curd de limón frío y mezclar hasta integrar.

	Tiempo de preparación	30 minutos
	Tiempo de cocción	10 minutos
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Relleno de limón

INDREDIENTES

200 g de azúcar
 10 g de almidón de maíz
 4 huevos
 6 yemas
 Ralladura de 1 limón
 150 cm³ de jugo de limón

Mezclar el azúcar con el almidón. Incorporar los huevos, las yemas, la ralladura y el jugo de limón. Llevar a fuego directo y mezclar hasta alcanzar los 85°C. Reservar en frío.

Crema Base no Láctea:

100 g de Base no Láctea Ledevit
 50 cm³ de agua
 25 g de azúcar

Colocar en un bol todos los ingredientes. Batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la Base no Láctea batida a la crema de limón y mezclar hasta integrar

	Tiempo de preparación	40 minutos
	Tiempo de cocción	15 minutos
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Galletitas rellenas

INDREDIENTES

Masa de tarta

- 200 g de Base no Láctea Ledevit
- 3 yemas
- 100 g de azúcar
- 300 g de harina de trigo
- 100 g de almidón de maíz
- 10 g de polvo para hornear

Batir en un bol la Base no Láctea, las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados e integrar con espátula hasta formar una masa. Evitar amasar.

Estirar y cortar con cortante a elección. A la mitad de las galletitas retirar el centro con un cortante más pequeño.

Colocar en placas con antiadherente o papel manteca. Cocinar en horno moderado hasta que empiecen a tomar color.

Relleno de Frutilla:

- 5 g de gelatina sin sabor
- 25 cm³ de agua
- 200 g de Destello Gel de Brillo sabor Frutilla Ledevit

Hidratar la gelatina, calentar hasta disolver y mezclar con el Destello. Colocar una galletita sin el centro sobre una galletita entera y completar con el relleno de frutilla. Dejar gelificar.

	Tiempo de preparación	20 minutos
	Tiempo de cocción	10 minutos
	Cantidad de porciones	30
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Maní



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Helado almendrado

INDREDIENTES

200 cm³ de leche de almendras fría
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit

Armado

c/n de praliné de almendras

Colocar en un bol todos los ingredientes. Batir durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en un molde media caña cubierto con film y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado. Desmoldar y cubrir con praliné a gusto.

Opción: Luego de batir todos los ingredientes, se pueden agregar almendras tostadas. Mezclar y llevar a freezer.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	 



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Origen Animal



Helado de galletitas de chocolate

INDREDIENTES

200 cm³ de leche fría
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit
 c/n esencia de vainilla
 c/n de galletitas de chocolate

Colocar en un bol todos los ingredientes, excepto las galletitas, batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Agregar las galletitas picadas y mezclar. Disponer en una fuente y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones

- En el helado de americana, la leche puede ser reemplazada por leches vegetales neutras o saborizadas a elección.
- También podés usar confites o chips de chocolate.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Soja



Sin Maní



Sin Frutos Secos



Helado americana con brownie

Brownie

470 g de Premezcla para preparar Brownie sabor Chocolate Ledevit
2 huevos
100 cm³ de agua
80 g de manteca fundida

Preparar el Brownie como indica el envase. Dejar enfriar y cortar en porciones. Reservar.

Helado americana con Brownie

200 cm³ de leche fría
100 g de azúcar
100 g de Base no Láctea Ledevit
c/n de esencia de vainilla
c/n de brownie

Colocar en un bol todos los ingredientes, excepto el brownie. Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Agregar trocitos de Brownie y mezclar. Disponer en una fuente y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones:

- Servir un cuadrado de Brownie con una bocha de helado americana.
- Para servir como postre, salsear con Cubretortas París Ledevit o salsa de frutos rojos.
- Podés agregarle frutos secos al Brownie antes de cocinar.
- En el helado de americana, la leche puede ser reemplazada por leches vegetales neutras o saborizadas a elección.

	Tiempo de preparación	60 minutos
	Tiempo de cocción	45 minutos
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Soja



Sin Frutos Secos



Sin TACC



Sin Maní



Helado de banana

200 g de banana
100 cm³ de leche fría
100 g de azúcar
100 g de Base no Láctea Ledevit

Licuar la banana junto con la leche. Colocar en un bol el licuado, el azúcar y la Base no Láctea. Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad por 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

OPCIÓN BANANA SPLIT:

Salsa súper dulce de leche

200 g de Dulce de Leche
50 cm³ de leche

Armado:

c/n de chocolate picado

Disolver el dulce de leche con la leche, mezclando hasta integrar. Agregar de manera irregular la salsa y el chocolate picado al helado antes de llevar al freezer.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Frutos Secos



Helado de champagne y limón

150 cm³ de champagne
50 cm³ de jugo de limón
100 g de azúcar
100 g de Base no Láctea Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes. Batir durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	

OPCIÓN TRAGO HELADO

Colocar en una licuadora todos los ingredientes, agregar hielo, licuar y servir en copas.



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de chocolate

100 g de cacao amargo
 300 cm³ de leche fría
 150 g de azúcar
 150 g de Base no Láctea Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes. Batir durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opción:

La leche puede ser reemplazada por leches vegetales neutras o saborizadas a elección.

Luego de batir, se puede agregar dulce de leche, chocolate rallado o frutos secos caramelizados. Mezclar y llevar a freezer.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Frutos Secos



Helado de coco y dulce de leche

200 cm³ de leche fría
 100 g de azúcar
 150 g de Base no Láctea Ledevit
 50 g de coco rallado

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Reservar.

Salsa de dulce de leche

200 g de Dulce de leche
 50 cm³ de leche

Para la salsa, disolver el dulce de leche con la leche, mezclando hasta integrar. Colocar el helado en una fuente y salsear de manera irregular. Llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Frutos Secos



Helado de coco

200 cm³ de leche de coco
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit

Armado:
 c/n de coco rallado

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Desmoldar y pasar por coco rallado antes de servir.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de dulce de leche

400 g de Dulce de Leche Pastelero Ledevit
200 cm³ de leche fría
200 g de Base no Láctea Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes, batir durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	

Opción Súper dulce de leche

200 g de Dulce de Leche Pastelero Ledevit

Sembrar el helado con dulce de leche antes de llevar al freezer.



Sin Soja



Sin Huevo



Sin Maní



Sin Frutos Secos



Helado de frambuesa

INDREDIENTES

200 g de frambuesas
 100 cm³ de agua fría
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit

Licuar las frambuesas con el agua. Colocar en un bol el licuado, el azúcar y la Base no Láctea, batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones:

El agua puede ser reemplazada por jugos de fruta o leche fría.

Agregar frambuesas enteras antes de congelar.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de frutilla

INDREDIENTES

200 g de frutillas
 100 cm³ de agua fría
 150 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit
 c/n de frutillas

Licuar las frutillas junto con el agua. Colocar en un bol el licuado, el azúcar, la Base no Láctea y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad por 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Filetear las frutillas y colocarlas en moldes para helado. Volcar el batido y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones:

- El agua puede ser reemplazada por jugos de fruta o leches vegetales neutras o saborizadas a elección.
- Agregar trozos de frutas antes de congelar.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de mango tropical

INDREDIENTES

200 g de mango
 100 cm³ de jugo de naranja
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit

Licuar el mango con el jugo de naranja. Colocar en un bol el licuado, el azúcar, la Base no Láctea y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones:

- El jugo de naranja puede ser reemplazado por agua o leche fría.
- También podés agregar trozos de frutas antes de congelar.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de maracuyá

INDREDIENTES

Licuado de maracuyá

1 unidad de maracuyá
250 cm³ de agua

Retirar la pulpa de maracuyá y licuar con el agua.

HELADO DE MARACUYÁ Y NARANJA

100 cm³ de licuado de maracuyá
100 cm³ de jugo de naranja
100 g de azúcar
100 g de Base no Láctea Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

HELADO DE MARACUYÁ

200 cm³ de licuado de maracuyá
100 g de azúcar
150 g de Base no Láctea Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Helado de frutos del bosque

INDREDIENTES

200 cm³ de leche fría
 100 g de azúcar
 100 g de Base no Láctea Ledevit
 200 g de variedad de frutos rojos

Colocar en un bol todos los ingredientes, excepto los frutos rojos, batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Agregar los frutos rojos y mezclar. Disponer en una fuente y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	
	Dificultad	

Opciones:

- La leche puede ser reemplazada por leches vegetales neutras o saborizadas a elección.
- Agregar chocolate blanco y semiamargo picado.



Sin Soja



Sin TACC



Sin Huevo



Sin Maní



Sin Frutos Secos



Masa básica de tarta

INDREDIENTES

200 g de Base no Láctea Ledevit
 3 yemas
 100 g de azúcar
 300 g de harina de trigo
 100 g de almidón de maíz
 10 g de polvo para hornear

Batir en un bol la Base no Láctea, las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados e integrar con espátula hasta formar una masa. Evitar amasar. Estirar y moldear de la forma elegida, en moldes con antiadherente o papel manteca. Reservar en frío. Cocinar en horno moderado hasta que se dore.

	Tiempo de preparación	30 minutos
	Tiempo de cocción	30 minutos
	Cantidad de porciones	molde de 24 cm
	Dificultad	



Sin Soja



Sin Leche



Sin Lactosa



Sin Maní



Sin Frutos Secos



Paletas frutales

INDREDIENTES

Helado de ananá

- 200 g de ananá
- 100 cm³ de agua fría
- 100 g de azúcar
- 100 g de Base no Láctea Ledevit

Licuar el ananá con el agua. Colocar en un bol el licuado, el azúcar y la Base no Láctea. Batir durante 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en una fuente o en moldes para helado y llevar a freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Opciones:

- Para obtener otros sabores, reemplazar el ananá por fruta a elección.
- Agregar trozos de frutas antes de congelar.
- El agua puede ser reemplazada por jugos frutales o leches vegetales neutras o saborizadas a elección.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	8
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Relleno de frutos rojos

INDREDIENTES

200 g de Base no Láctea Ledevit
 100 cm³ de agua
 50 g de azúcar
 300 g de reducción de frutos rojos

Batir la Base no Láctea, el agua y el azúcar a punto firme. Agregar la reducción de frutos rojos y mezclar hasta integrar.

Opciones:

Se puede cambiar el sabor de la reducción a gusto. Por ejemplo de naranjas, duraznos, frutillas, ciruelas, etc.

	Tiempo de preparación	10 minutos
	Tiempo de cocción	-
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin TACC



Sin Maní



Sin Huevo



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Origen Animal



Tarta de colores

INDREDIENTES

Masa básica de tarta

200 g de Base no Láctea Ledevit
3 yemas
100 g de azúcar
300 g de harina de trigo
100 g de almidón de maíz
10 g de polvo para hornear

Batir en un bol la Base no Láctea, las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados e integrar con espátula hasta formar una masa. Evitar amasar. Estirar y cubrir un molde de tarta de 22 cm de diámetro, con antiadherente o papel en la base. Pinchar la masa y reservar en frío por 15 minutos. Cocinar en horno moderado hasta que se dore. Dejar enfriar y reservar.

Relleno

200 g de reducción de frutos rojos
200 g de Base no Láctea Ledevit previamente batida

Mezclar la reducción de frutos rojos con la Base no Láctea hasta integrar y rellenar la tarta.

Armado

200 g de Base no Láctea Ledevit previamente batida c/n de colorante (opcional)

Colorear la Base no Láctea a gusto y decorar la superficie de la tarta.

	Tiempo de preparación	50 minutos
	Tiempo de cocción	30 minutos
	Cantidad de porciones	10
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní



Tarta de estación

INDREDIENTES

Masa básica de tarta

200 g de Base no Láctea Ledevit
3 yemas
100 g de azúcar
300 g de harina de trigo
100 g de almidón de maíz
10 g de polvo para hornear

Batir en un bol la Base no Láctea, las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados e integrar con espátula hasta formar una masa. Evitar amasar. Estirar y cubrir un molde de tarta de 22 cm de diámetro, con antiadherente o papel en la base. Pinchar la masa y reservar en frío por 15 minutos. Cocinar en horno moderado hasta que se dore. Dejar enfriar y reservar.

Curd de limón

100 cm³ de jugo de limón
100 g de azúcar
5 yemas
Ralladura de 1 limón

Calentar el jugo de limón con el azúcar hasta disolver. Evitar que hierva. Volcar la mezcla sobre las yemas, incorporar la ralladura de limón y mezclar hasta integrar. Llevar a fuego bajo y revolver continuamente, hasta que la preparación espese. Reservar en frío.

Crema de limón

200 g de Base no Láctea Ledevit
100 cm³ de agua
50 g de azúcar
200 g de Curd de limón

Batir la Base no Láctea con el agua y el azúcar a punto firme. Incorporar el curd de limón frío y mezclar hasta integrar.

Armado:

c/n de frutas de estación
c/n de Destello Gel de Brillo sabor Neutro Ledevit

Rellenar la tarta con la crema de limón. Cubrir las frutas con el Destello y colocarlas sobre la superficie de la tarta a gusto.

	Tiempo de preparación	70 minutos
	Tiempo de cocción	45 minutos
	Cantidad de porciones	10
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní



Torta desnuda

INDREDIENTES

Torta de Vainilla

300 g de Base no Láctea Ledevit
4 huevos
300 g de azúcar
c/n de esencia de vainilla
375 g de harina de trigo
15 g de polvo para hornear

Opción de chocolate: Reemplazar 75 g de harina por cacao amargo.

Colocar en un bol todos los ingredientes siguiendo el orden de la receta. Batir 2 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.

Colocar la mezcla en dos moldes de 20 cm de diámetro, con antiadherente o papel en la base. Cocinar en horno a temperatura moderada hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto

Relleno

400 g de Base no Láctea Ledevit
100 g de azúcar
200 cm³ de agua

Batir la Base no Láctea con el azúcar y el agua al punto deseado. Reservar.

Armado

c/n de almíbar
c/n de frambuesas
c/n de flores
c/n de Destello Gel de Brillo sabor Neutro Ledevit

Cortar cada bizcocho en 2 capas. Disponer una base de bizcocho y humedecer con almíbar. Rellenar con una fina capa de crema y sembrar con frambuesas a gusto. Colocar otra capa de bizcocho humedecido y repetir esta operación dos veces más. Enmascarar con crema batida, dejando parte del bizcocho a la vista. Decorar la superficie con flores y frambuesas cubiertas con Destello.

	Tiempo de preparación	60 minutos
	Tiempo de cocción	45 minutos
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní



Torta húmeda de chocolate con frutos rojos

INDREDIENTES

200 g de Base no Láctea Ledevit
 2 huevos
 300 g de azúcar
 75 g de harina de trigo
 75 g de cacao amargo
 6 g de polvo para hornear

Batir en un bol la Base no Láctea, los huevos y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes previamente tamizados y mezclar hasta integrar.

Colocar la mezcla en un molde de 22 cm de diámetro, con antiadherente o papel en la base. Cocinar en horno moderado de 45 a 50 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y reservar.

¡A tener en cuenta! En esta torta es característico que el centro se hunda.

Armado

200 g de Base no Láctea Ledevit
 100 cm³ de agua
 50 g de azúcar
 c/n de cerezas
 c/n de frutillas
 c/n de frambuesas
 c/n Destello Gel de Brillo sabor Neutro Ledevit

Batir la Base no Láctea, el agua y el azúcar a punto firme.

Colocar en la superficie de la torta. Disponer en el centro las frutas cubiertas con Destello.

	Tiempo de preparación	15 minutos
	Tiempo de cocción	50 minutos
	Cantidad de porciones	12
	Dificultad	



Sin Leche



Sin Soja



Sin Lactosa



Sin Frutos Secos



Sin Maní

CREMA
BASE
NO LÁCTEA

LEDEVIT



WWW.LEDEVIT.COM