

PREPARACIÓN

TORTA NIÑOS

INGREDIENTES

Bizcochuelo:

- 6 huevos
- 300 g de azúcar
- 300 g de harina
- Vainilla
- Relleno: Dulce de leche repostero
- Merenguitos

Decoración:

- **Paragüitas**
- **Monedas**
- **Piratas**
- **Chupelatinos**
- **Medallones de dulce de leche**
- **Trebian Dulech**

- Para el bizcochuelo, colocar los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar en un bowl y batir hasta obtener punto letra.
- Incorporar la harina con movimientos envolventes y llevar a un horno a 150° durante 50 minutos.
- Retirar y enfriar.
- Para el armado de la torta, cortar el bizcochuelo en tres, humedecer cada disco con almíbar y poner en un corte dulce de leche, y en el otro dulce de leche con merenguitos.
- Decorar toda la torta con dulce de leche, ponerle merenguitos en los costados y decorar la superficie con los paragüitas, chupelatinos, y demás productos Felfort

-
- Tiempo de Preparación: 2 horas
 - Porciones: 12-15
 - Dificultad: Media