

# Receta Crema Mantecol

Tus tortas únicas y originales con esta crema Mantecol con todo el sabor al más rico turrón.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

25 min



PLATO

coberturas, Rellenos



COCINA

Argentina

## INGREDIENTES

- 150 g Crema de leche
- 1 cda Crema de maní sin azúcar
- 50 g Mantecol
- Nueces

## ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Batir a medio punto la crema endulzada a gusto. Agregar 1 cucharada grande de crema de maní sin azúcar y unificar. Por último, incorporar el Mantecol cortado en trocitos.

150 g Crema de leche, 1 cda Crema de maní sin azúcar, 50 g Mantecol

2. Se puede presentar con nueces picadas o elaborar un marmolado, agregando chocolate derretido o ganache, mezclando sin unificar para que se noten las vetas.

Nueces



La casa de las mil tortas

[www.lacasadelasmiltortas.com](http://www.lacasadelasmiltortas.com)