

# El ingrediente secreto para hacer una increíble torta nube: exquisita, económica y sin azúcar ni harina

06/06/2024



La torta nube es una especie de bizcochuelo, aunque mucho más esponjoso que lo normal, ideal para compartir con amigos durante la merienda. Animate a hacer la receta con un ingrediente secreto para que te quede super rica para la hora del mate.

La receta es simple, con pocos pasos y es súper fácil de hacerla en casa. Aprendí a hacerla con el ingrediente secreto y sorprendí a todos con este exquisito bizcochuelo sin azúcar ni harina.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de torta nube

3 huevos

250 gramos de yogur griego natural

- 60 gramos de eritritol
- 1 chorro de vainilla
- 1 cucharada de harina de coco
- **Ingrediente secreto:** Jugo y ralladura de 1 limón

## El paso a paso para preparar la receta de torta nube con el ingrediente secreto

1. Primero, con mucho cuidado separar las yemas de las claras de los huevos
2. En el bowl donde quedaron las yemas de los huevos, agregar el yogur, la vainilla, el jugo, la ralladura y el eritritol. Mezclar bien todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea.
3. Por otro lado, en otro bowl, batir las claras hasta punto nieve. Deben quedar en un estado en el cual las claras de huevo batidas alcanzan una textura espumosa y firme.
4. Pasar la mezcla de las yemas a la de las claras e ir integrando ambas despacio y con movimientos envolventes para que no se pierda la textura espumosa de las claras batidas.
5. Una vez que la mezcla quede bien integrada, agregar la harina de coco.
6. Finalmente, pasar la mezcla a un molde de tortas y dejar a la torta nube en el horno por 30 minutos o hasta insertar un palito y que salga limpio.
7. Retirar, dejar enfriar la torta y ahora si es momento de degustar y disfrutar, se puede agregar un poco de azúcar impalpable arriba o acompañarla con dulce de leche o

alguna mermelada para más dulzura.

Fuente: Radio Mitre