

# Arequipe

Nuestro Arequipe está hecho a base de leche de Cabra 100% pura, no tiene aditivos químicos, ni conservantes. Es hecho en estufa de leña que le da un sabor casero, haciendo del producto algo muy típico colombiano. Se utilizan empaques plásticos con tapa para su almacenamiento ya sea en presentación de 120g o 200g.



## Recetas:

### torta de Arequipe

#### Ingredientes

- huevo, 6 unidades
- harina de trigo, 8 cucharada
- café endulzado, 1 taza
- maní triturado, 200 gramos
- azúcar, 6 cucharadas
- Arequipe, 250 gramos

#### Preparación

Batir las claras a punto de nieve y sin dejar de batir, añadir el azúcar y las yemas, y batir hasta lograr una mezcla pálida. Añadir la harina tamizada, mezclar hasta que todo esté bien incorporado. Verter en un molde engrasado e introducir en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos o hasta que el bizcocho haya subido y esté dorado. Desmoldarlo y cortarlo en dos capas, horizontalmente. Mojar la capa inferior con el café, untarla con arequipe y espolvorear con maní triturado. Colocar la otra capa, mojarla con el café, por encima y por los lados, y cubrir todo el bizcocho con el arequipe.

