

Torta casera de frutas de estación

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 80 gr

Esencia de vainilla: 1 Cucharadita

Harina 0000: 210 gr

Polvo Para Hornear: 1 Cucharada

Ciruelas:

Azúcar: 160 gr

Huevos: 1

Canela: 1 Cucharadita

Leche: 100 ML

Azúcar Rubia:

Preparación de la Receta

- En un bol colocar el azúcar, *manteca* a temperatura ambiente, canela, esencia de vainilla y mezclar hasta que aclare la preparación
- Incorporar el *huevo* y mezclar hasta que quede una *crema* homogénea
- Agregar la *harina* previamente mezclada con la sal y polvo para hornear, intercalándola con la leche
- Verter en un molde aceitado o con rocío vegetal
- Colocar sobre la superficie las ciruelas cortadas
- Espolvorear la superficie con azúcar rubia
- Cocinar en horno a 170°C durante 40 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-casera-de-frutas-de-estacion>