

Torta crocante de frutos secos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el bizcocho

Huevos: 6

Esencia de vainilla:

Polvo Para Hornear: 1 Cucharada

Aceite Neutro: 200 MI

Azúcar: 200 gr

Harina 0000: 460 gr

Yogur Natural: 300 gr

para la base

Miel: 80 gr

Manteca: 80 gr

Ralladura de limón:

Azúcar: 80 gr

Mix de frutos secos: 200 gr

Preparación de la Receta

Para la base

- Colocar en una olla la miel, la *manteca*, el azúcar, la ralladura de *limón* y el mix de frutos secos.
- Cocinar hasta que el azúcar se disuelva y dejar 5 minutos más
- Volcar rápido sobre un molde con papel *manteca* en la base
- Reservar.

Para el bizcocho

- Batir a punto letra los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla
- Agregar la *harina* y el polvo para hornear tamizados, luego el *yogur* natural y por último el aceite neutro, uniendo hasta que no queden grumos.

- Volcar la mezcla sobre los frutos secos fríos y dar unos golpes para que se asiente bien
- Cocinar en horno precalentado a 180°C durante 35 a 40 minutos, hasta que al pinchar con un *palillo* salga seco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-crocante-de-frutos-secos>