Torta De Mandarina



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz o Girasol: 1/2 Taza
Huevo: 1 unidad
Mandarinas: 2 Unidades
Harina 0000: 2 Taza
Azucar: 1 Taza
Polvo para hornear: 1 cuacharada

Glaseado

Jugo de mandarina: 1 Cucharada
Azucar impalpable: 200 g
Ralladura de mandarina: a gusto

Preparación de la Receta

- Licuar mandarinas con piel y sin semillas cortadas en cuartos, *huevo*, Aceite, azúcar, polvo de hornear y *harina* hasta textura una textura lisa sin grumos.
- Llevar a molde de budín engrasado y cocinar a 160ª C hasta pinchar con un *palillo* y salga seco.
- Desmoldar en tibio y reservar.
- Sobre reja cubrir con el glaseado a gusto.
- Terminar con ralladura de **mandarina** por encima.
- En un bowl mezclar *jugo* de *mandarina* y azúcar impalpable de a poco hasta integrar y conseguir un glaseado de textura fluída.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-mandarina