Torta de romero y miel



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Manteca: 55 g
Huevo: 1 Unidad
Harina: 100 g
Levadura: 1 cdita.
Romero picado: 1 cda
Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 75 g
Leche o nata/crema: 55 Ml.
Miel de romero: 100 Ml.
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para empezar

- Tamizamos la *levadura*, la sal y la *harina* y mezclamos.
- Luego, batimos el *huevo* con el azúcar, añadimos la *manteca* a temperatura ambiente, seguimos batiendo y añadimos el **romero** picado
- Precalentamos el horno a 175ºC.
- Mezclamos con la *harina* y la leche de a poco.
- Con la mezcla bien homogénea, la colocamos en un molde y horneamos durante unos 20 minutos a 175º C.
- La retiramos del horno, la dejamos reposar unos minutos y luego la desmoldamos.
- Lo servimos acompañado de miel de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-romero-y-miel