

## Torta haragana

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

Harina Leudante: 2 Tazas Manteca: 100 gr.

Azúcar: 1 Taza Ralladura de naranja: 1 Unidad

Moras congeladas: Leche: 1 Taza

Escencia de vainilla:

## Preparación de la Receta

- En un bowl
- Colocar la harina leudante, el azúcar y la ralladura de naranja
- Incoporar la
- Manteca derretida y comenzar a mezclar hasta arenar
- Enmantecar una fuente para
- Horno y colocar la mitad de la mezcla en la base
- Incorporar las moras
- Congeladas hasta completar y cubrir con el resto de la mezcla.
- Para ligar
- Mezclar la leche con el huevo y esencia de vainilla
- Colocar por encima de la
- Torta
- Espolvorear un poco de azúcar por encima para formar una capa crocante y
- Llevar a horno previamente precalentado, a 180 grados por 35'.

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