

Torta haragana

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Harina Leudante: 2 Tazas

Azúcar: 1 Taza

Moras congeladas:

Escencia de vainilla:

Manteca: 100 gr.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bowl
- Colocar la *harina leudante*, el azúcar y la ralladura de *naranja*
- Incorporar 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>