

# Torta Invertida de Arándanos

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia:** 4 cdas.

**Arándanos:** 2 Tazas

**Huevos:** 3 Unidades

**Manteca pomada:** 80 g

**Manteca fundida:** 2 cdas.

**Esencia De Vainilla:** Cantidad necesaria

**Azúcar rubia:** 200 g

**Polvo de hornear:** 2 cdas.

**Harina de almendras:** 50 g

**Harina 0000:** 250 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**en bol, mezclamos 80 g de manteca pomada con 200 g de azúcar**

- Car rubia hasta unificar.
- Luego, incorporamos los 3 huevos de a uno y la esencia de vainilla.
- Agregamos la *harina* 0000, el polvo de hornear y la *harina* de almendras
- Trabajamos hasta obtener una pasta homogénea
- Reservamos.
- En otro bol, mezclamos 2 cucharadas de *manteca* fundida con 4 cucharadas de azúcar rubia.
- Cubrimos el fondo del molde con esta mezcla.
- Añadimos 2 tazas de **arándanos** emparejando el fondo.
- Por último, incorporamos la mezcla reservada bien pareja en su superficie.
- Llevamos al horno a 180 ° hasta que esté dorado y firme.
- Dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-invertida-de-ar-ndanos>