Torta Invertida de Arándanos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 4 cdas.
Arándanos: 2 Tazas
Huevos: 3 Unidades
Manteca pomada: 80 g
Manteca fundida: 2 cdas.
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Azucar 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 az&uacute

- 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