

Torta Invertida



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar: 100 Gramos

Harina 0000: 250 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Sal fina: 1 Pizca

Huevos: 2 Unidades

Manzanas: 4 Unidades

Polvo de hornear: 1/2 cda

Yogurt Natural o, Leche y Gotas de Jugo de Limón: 50 c.c.

Caramelo

Azúcar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Con la taza de azúcar hacer un caramelo, colocar en un molde de 20 cm y reservar.
- Hacer un cremado batiendo la *mantequilla* con al azúcar, agregar de los huevos de a uno a la vez, luego incorporar la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*.
- A la *harina* añadir la pizca de sal y el Polvo de hornear
- Cernir y agregar en dos partes al batido alternando con la leche o yogurt.
- Colocar en el molde con caramelo las frutas cortadas en láminas finas, también puede usarse mitades de duraznos en conserva.
- Poner sobre ella la mezcla del *bizcocho*.
- Llevar a horno que debe estar precalentado, temperatura 180 grados 40 minutos.

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