

Receta Torta sin huevos, sin leche ni manteca

Te presentamos esta torta con dos magníficas opciones para que puedas hacerla en su versión original o integral con muy pocos ingredientes.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 min

TIEMPO DE COCCIÓN

40 min



PLATO

Desayuno, Hora del té o café, Merienda



MATERIALES

- 1 Molde 22 cmØ

INGREDIENTES

- 200 g azúcar
- 40 cc Aceite neutro
- 1 cdita Esencia de vainilla
- Ralladura de naranja o limón
- Jugo de limón o naranja
- 200 cc Agua
- 300 g Harina 0000
- 10 g polvo de hornear

Opción Integral

- 200 g Azúcar mazcabo
- 100 g Harina integral
- 100 g Harina 0000
- 100 g Avena fina
- 10 g polvo de hornear

ELABORACIÓN PASO A PASO

Instrucciones versión original

1. En un bol batir 200 g de azúcar con 40 cc de aceite neutro, la ralladura de naranja o limón y una cucharadita de esencia de vainilla.

200 g azúcar, 40 cc Aceite neutro, 1 cdita Esencia de vainilla,

Ralladura de naranja o limón

2. Colocar en una jarra medidora el jugo del limón o la naranja y completar con agua hasta llegar a los 200 cc (*es lo mismo pesar 200 g*).

Jugo de limón o naranja, 200 cc Agua

3. Mezclar y agregar 300 g de harina 0000 con 10 g de polvo de hornear. Batir durante 1 minuto con batidora o a mano enérgicamente.

300 g Harina 0000, 10 g polvo de hornear

4. Llevar la mezcla a un molde de 22 cm (*puede ser savarín*) enmantecado y enharinado.

Horno 170° por 40 minutos, comprobando la cocción pinchando con un palillo: si te sale limpio ya está. Dejar entibiar, desmoldar y decorar como más te guste.

Versión Integral

1. Los pasos son exactamente igual que la versión original, solamente deberás reemplazar la cantidad de azúcar por mazcabo (200 g) y sustituir la harina 0000 la por la siguiente mezcla: 100 g de harina integral, 100 g de harina 0000 y 100 g de avena fina más los 10 g de polvo de hornear.

200 g Azúcar mazcabo, 100 g Harina integral, 100 g Harina 0000,

100 g Avena fina, 10 g polvo de hornear



La casa de las mil tortas
www.lacasadelasmiltortas.com