

Mini tortitas de azúcar negra y anacardos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-tortitas-de-azucar-negra-y-anacardos>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Enmanteque ligeramente un molde para muffins de 12 tazas. Coloque una cacerola pequeña a fuego medio-bajo. Añadir el azúcar negra, la manteca, la miel y el agua a la sartén y revuelva hasta que se derrita, unos 4 minutos. Retirar del fuego, agregar los anacardos, la ralladura de naranja, y una pizca de sal. Ponga a un lado. En un tazón mediano, tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. En un tazón grande, bata los huevos y el azúcar hasta que tome color amarillo claro con una batidora eléctrica. Con la mezcladora en marcha, vierta lentamente el aceite en la mezcla de huevo, agregue la crema y batir hasta que esté totalmente incorporado. Coloque la batidora eléctrica en una velocidad muy baja y poco a poco agregue los ingredientes secos, hasta que se mezclen. El bateador estará ligeramente grumosa. Coloque una cantidad uniforme de la mezcla de anacardo en cada uno de los moldes y cubrir con una cantidad uniforme de la masa del pastel. Cocer en el horno hasta que un palillo insertado salga limpio, aproximadamente 18 minutos. Dejar enfriar

Ingredientes

- 2 cucharada/s colmadas de Azúcar negra
- 1/4 taza/s Manteca
- 3 cucharada/s Miel
- 2 cucharada/s Agua
- 3/4 taza/s Anacardos picados
- 1/2 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 1 cantidad mínima Sal
- 1-1/4 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 Huevos
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Aceite vegetal
- 1/2 taza/s Crema agria
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

durante 5 minutos, a continuación, pasar un cuchillo enmantecado en los bordes de los pasteles para despegar. Invierta el molde para muffins en una rejilla de alambre y una cuchara vierta la mezcla de anacardo sobrante en la parte superior de las tortas. Sirva caliente.

