

# Torta baja de frutillas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-baja-de-frutillas>

## Preparación

Precale el horno a 175°C. Rocíe un molde rectangular para hornear con spray antiadherente o enmanteque con una capa fina de manteca y enharinar con poca harina. En un tazón grande, bata la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar hasta que estén bien combinados. Vierta la manteca derretida en los ingredientes secos y revuelva hasta que esté bien combinado con una espátula de goma. Agregar los huevos uno a la vez, mezclando bien después de cada adición. Añadir suero de leche a la mezcla y revuelva bien. Agregar con cuidado las fresas. Vierta la mezcla en el molde para hornear preparado. Rocíe toda la parte superior de la torta con 3 cucharadas de azúcar granulada para formar una corteza azucarada. Hornee la torta durante 40-45 minutos hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Dejar enfriar por completo, aproximadamente 15 a 20 minutos antes de servir. Puede guardar rebanadas de la torta en un recipiente hermético hasta por 3 días.

## Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Azúcar negra
- 8 cucharada/s Manteca derretida
- 3 Huevos
- 1 taza/s Suero de leche (o leche)
- 1 taza/s Frutillas picadas
- 3 cucharada/s Azúcar (para la cobertura)

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

