

Torta chiffon



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 10min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-chiffon>

Preparación

En un tazón combinar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y pizca de sal. Hacer un hueco en el centro y agregar el aceite, las yemas, la ralladura de naranja y limón, la vainilla y el agua. Mezclar primero y luego batir con batidora eléctrica a baja velocidad hasta que esté todo unido. Luego subir la velocidad al máximo durante 5 minutos o hasta que la preparación este suave. Retirar y reservar. Aparte, batir las claras con el cremor tártaro hasta que estén bien firmes. Si no tiene cremor tártaro sustituirlo por una pizca de sal. Incorporar la mitad de las claras batidas mezclando hasta integrarlas y la otra mitad agregarlas en forma envolvente y lenta. Verter esta preparación en un molde de 26x11cm, de tubo y sin enmantecar. Llevar a un horno precalentado a 165º C durante 65 o 70 minutos. Una vez cocida inmediatamente invertirla junto con el molde apoyándola sobre un embudo metiendo la punta del embudo dentro del hueco del tubo. Se deja así hasta que esté fría y luego se desmolda.

▣ Tip para la receta

Si quiere puede acompañar con un glasé por arriba, o cortar al medio y rellenar con mermelada

Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 300 gramo/s Azúcar
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1/2 taza/s Aceite
- 1 cantidad mínima Sal
- 7 Yemas de huevo
- 3/4 taza/s Agua fría
- 2 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 7 Claras de huevo
- 1/2 cucharadita/s Cremor Tártaro (o pizca de sal)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Postre, Dulces

de naranjas.

