

# Torta de avena, miel y pasas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-avena-miel-y-pasas>

## Preparación

Mezclar la leche con el jugo de limón, remover y dejamos reposar durante diez minutos. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar el molde y forrar la base con papel de horno. En un bol mezclar la harina, el azúcar moreno, los copos de avena y las pasas. negra con una varilla para mezclar. Añadir los huevos batidos, la leche cortada, el aceite de girasol y finalmente la miel. Remover con una espátula hasta formar una masa espesa. Verte en el molde, alisar la superficie y hornear durante una hora. Dejar reposar durante diez minutos dentro del molde y desmoldar encima de una rejilla. Dejar enfriar y servir. Disfrute! Fuente: Directo Al Paladar

## Ingredientes

- 260 gramo/s Harina con levadura
- 110 gramo/s Azúcar negra
- 60 gramo/s Copos de Avena
- 125 gramo/s Pasas
- 2 Huevos grandes
- 125 cc. Leche
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 125 cc. Aceite de girasol
- 90 gramo/s Miel
- 1 cucharadita/s Manteca para engrasar el molde

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

