

# Torta de avena y frutillas



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Mezclar la avena con la harina y el polvo de hornear Batir 3 minutos la manteca con el queso crema y el azúcar. Agregar los huevos, de a uno por vez, junto con la ralladura de naranja. Sumar la mezcla de harina intercalándola con el jugo de naranja, comenzando y terminando con la harina Verter en un molde de 28 cm, enmantecado y enharinado. Cortar las frutillas en cuartos y acomodarlas en el molde por arriba de la preparación. Hornear 45 minutos en horno moderado (180°). Retirar y esperar que se enfríe antes de desmoldar. Disfrute! Fuente: <http://entremujeres.clarin.com/rincon-gourmet>



## Ingredientes

- ✓ 250 gramo/s Avena extra fina
- ✓ 200 gramo/s Harina
- ✓ 1 cucharada/s Polvo de hornear
- ✓ 100 gramo/s Manteca blanda
- ✓ 100 gramo/s Queso Crema
- ✓ 240 gramo/s Azúcar
- ✓ 4 Huevos
- ✓ 2 Naranjas (ralladura y jugo)
- ✓ 300 gramo/s Frutillas limpias

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Postre