

# Torta de frambuesas para el té



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-frambuesas-para-el-te>

## Preparación

Precaliente el horno a 200°C. Enmantecar y enharinar un molde redondo y colocar un círculo de papel manteca en el fondo. Reserve. En un tazón pequeño bata la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal y reserve. En el cuenco de una batidora de pie equipados con la pala, bata la manteca y 2/3 de taza de azúcar hasta que esté suave y esponjosa, alrededor de 2-3 minutos. Raspe los lados del tazón, agregar la vainilla y el huevo y batir hasta que se mezclen. Mientras que el mezclador está en bajo, incorporar la mezcla de harina en 3 tandas, alternando con el suero de leche, comenzando y terminando con la harina, y revolver hasta que se mezclen. Vierta la mezcla en el molde preparado, extendiendo uniformemente y alisando la parte superior. Espacir las frambuesas uniformemente sobre la parte superior y espolvorear con el resto del azúcar. Hornee hasta que el pastel esté dorado y un palillo de madera insertado en el centro salga limpio, unos 25 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar en el molde sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos. Invertir la torta (retirar el papel pergamino) y

## Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 8 cucharada/s Manteca
- 2/3 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 Huevo grande
- 1/2 taza/s Suero de leche
- 1 taza/s Frambuesas frescas

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

enfriar en la rejilla durante otros 10-15 minutos. Servir caliente o a temperatura ambiente. Disfrute!

