

# Torta de frambuesas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Exprimir el jugo de la naranja. Mezclar en una cacerola 120 grs. de azúcar con 30 grs. de manteca y 2 cucharadas de jugo de naranja; cocinar a fuego muy lento para que se derrita el azúcar. Retirar del fuego, agregar la mitad de las frambuesas y mezclar todo bien. Engrasar un molde redondo y verter la mezcla de frambuesas con su jugo. Batir la manteca suavizada con el azúcar restante hasta lograr una crema espumosa; agregar 1 huevo y 1 cucharada colmada de harina tamizada con la levadura. Repetir la operación hasta mezclar todos los huevos. Agregar el resto de la harina, un poco de sal y batir bien. Verter esta mezcla sobre las frambuesas, emparejándola con una espátula. Hornear unos 50 minutos en la parte media del horno precalentado a 180°C. Chequear con un palillo de madera si ya está hecha la torta, insertándolo en el centro; si sale seco, está lista. Dejar enfriar y despegar la torta del molde pasando un cuchillo filoso por todo el borde. Colocar un platón encima y darla vuelta para desmoldarla. Servir tibia o fría con el helado de vainilla. Disfrute!

## Ingredientes

- 240 gramo/s Harina
- 210 gramo/s Manteca
- 4 Huevos
- 240 gramo/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 300 gramo/s Frambuesas
- 1/2 Naranja
- 1 cantidad mínima Sal

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Postre

