

Torta de frutillas



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Mezcle el huevo, la leche, el vinagre y el aceite en un tazón grande. Añadir el azúcar y la esencia de vainilla. Mezclar bien. Añadir la harina y el polvo de hornear y mezclar bien con un batidor hasta que esté suave. Vierta la mezcla en un molde para hornear redondo, previamente enmantecado para evitar que se pegue. Luego mezcle una cucharada de azúcar con las ffrutillas. Coloquelas en la parte superior de la torta, presionando apenas hacia adentro de la torta. Cocinar en el horno 60 minutos o hasta que un cuchillo insertado en el centro de la torta salga limpio. Disfrutar!



Ingredientes

- 1/4 taza/s Aceite vegetal
- 1 taza/s Harina de trigo
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharada/s Vinagre de vino blanco
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Leche
- 250 gramo/s Frutillas cortadas en cuartos

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces