

Torta de harina de maíz y aceite de oliva



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1min

Tiempo total: 21min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-harina-de-maiz-y-aceite-de-oliva>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C y engrasar un molde tipo savarin (con el círculo en el medio) de 24 centímetros de diámetro, añadir una pequeña cantidad de harina de maíz y sacudir el exceso. En el cazo de una batidora, batir los huevos con el azúcar y la ralladura durante seis minutos o hasta que se hayan blanqueado y la mezcla haya doblado su volumen. Verter en la mezcla poco a poco el aceite sin dejar de batir hasta que esté bien incorporado. Añadir la harina mezclada con la levadura y mezclar sin sobreatir hasta que no haya grumos. Hornear durante una hora o hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio.



Ingredientes

- ✓ 4 unidad/es Huevo
- ✓ 70 cc. Aceite de oliva
- ✓ 190 gramo/s Azúcar
- ✓ 170 gramo/s Harina de maíz
- ✓ 1 paquete/s Levadura instantánea
- ✓ Ralladura de 1 limón
- ✓ 1 cucharada/s Manteca
- ✓ 1 cucharada/s Harina de maíz para el molde

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa