

Torta de mango y fruta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 5min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-mango-y-fruta>

Preparación

Mezclar el mango y su jugo con la fruta mixta, ron y especias en una cacerola mediana. Revolver sobre fuego lento durante 10 minutos o hasta que esté caliente. Retirar del fuego y dejar enfriar. Precalentar el horno a 150 °C (suave). Enmantecar y enharinar un molde rectangular mediano. Mezclar las frutas con el huevo y la vainilla en un bowl grande. Incorporar el harina previamente tamizada y el polvo para hornear. Verter la mezcla en el molde preparado. Hornear de 55 a 60 minutos o hasta que un palillo introducido en el centro de la torta salga limpio. Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos, luego pasar a una rejilla para que se enfríe completamente.



Ingredientes

- 450 grs. Mango en lata cortado en rodajas
- 400 grs. de frutas en lata
- 2 cucharada/s Rhum - Ron
- 1 cucharadita/s Canela
- 1 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1 Huevo batido
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Ingrediente extra, Dulces