

Torta de miel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

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

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

Autor: Maria

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

Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que tome punto cinta. Agregar la miel mientras se sigue batiendo un momento más. Añadir la taza de té bien fuerte. Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregar la canela. Añadir al batido la harina tamizada, alternado con el aceite de girasol. Incorporar la ralladura de limón. Enmantecar y enharinar un molde de 22 cm de diámetro, de paredes altas; verter la mezcla de la torta en el molde y cocinar en horno suave durante 45 a 50 minutos. Verificar si está cocida, al pincharla con el cuchillo debe salir seco. Retirar, dejar enfriar un poco y desmoldarla. Disfrute!

▣ **Tip para la receta**

Puede servirse tibia con mermelada de naranjas. Acompañando con infusión de té común, verde o saborizado.



Ingredientes

- 3 Huevos
- 200 gramo/s Azúcar
- 5 cucharada/s Miel
- 1/2 taza/s Té
- 350 gramo/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 5 cucharada/s Aceite de girasol
- 2 cucharada/s Ralladura de limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa