

Torta de naranja y almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-naranja-y-almendras>

Preparación

Batir los huevos con el azúcar y las ralladuras hasta obtener una preparación cremosa. Agregar la leche y el aceite de oliva. Por último incorporar los ingredientes secos tamizados y las almendras. Verter en un molde savarin enmantecado y enharinado rellenándolo hasta 2/3 de su capacidad. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) por aproximadamente 50 minutos o hasta que insertando un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar. Una vez frío, mezclar el azúcar impalpable con el jugo de limón hasta obtener una pasta con consistencia de crema espesa, bañar el budín y espolvorear con almendras tostadas y picadas. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- 3 Huevos
- 1 taza/s Azúcar
- 2 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 2 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1/4 taza/s Leche
- 3/4 taza/s Aceite de oliva
- 1-1/2 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 2/3 taza/s Almendras
- 1 cantidad mínima Sal
- Para el glasé: Jugo de 1 limón
- 300 gramo/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre