

Torta de yogurt con glaseé de miel



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para el pastel, coloque una rejilla en el centro del horno y precalentar a 175°C. Enmantecar y enharinar un molde redondo y colocar en la parte inferior círculo de papel pergamino, reservar. En un tazón pequeño bata la harina, el polvo de hornear y la sal y reservar. En un tazón grande, combine el azúcar y la ralladura, frotar con los dedos hasta que el azúcar esté húmedo y aromático. Añadir el yogurt, los huevos y la vainilla y bata vigorosamente hasta que la mezcla esté bien mezclado. Todavía batiendo, agregue los ingredientes secos y mezclar. Usando una espátula de goma, agregar el aceite. La masa debe ser espesa y suave con un ligero brillo. Vuelque la mezcla en el molde preparado y alisar la parte superior. Hornear durante 35-40 minutos o hasta que la torta comienza a separarse de los lados del molde. Transferir a una rejilla y dejar enfriar por 5 minutos. Desmoldar y enfriar a temperatura ambiente. Para el glaseado, en una olla pequeña combine la miel, el azúcar y la manteca y llevar a ebullición. Deje que se

Ingredientes

- ✓ 1-1/2 taza/s Harina
- ✓ 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/8 cucharadita/s Sal
- ✓ 1 taza/s Azúcar
- ✓ Ralladura de 1 limón
- ✓ 1/2 taza/s Yogurt blanco
- ✓ 3 Huevos
- ✓ 1/2 taza/s Aceite de girasol
- ✓ 1/4 taza/s Miel
- ✓ 2 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

enfríe un poco, luego cepille la parte superior y los lados del pastel enfriado con el glasé.

Disfrute!

