

Tortas de duraznos-melocotón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tortas-de-duraznos-melocoton>

Preparación

Colocar una rejilla en el centro del horno y precalentar el horno a 170°C. Engrasar y enharinar ligeramente el interior del molde redonde de 25 cm. Mezclar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande. Poner a un lado. Usando una batidora de pie (pala) o una batidora de mano, batir la manteca a velocidad media hasta que quede cremoso, aproximadamente 2 minutos. Poco a poco agregar el azúcar y batir a velocidad media-alta hasta que la mezcla quede ligera en textura y color, unos 3 minutos. Agregar los huevos uno a la vez, batiendo por 30 a 40 segundos después de cada adición. Raspe los lados del tazón si es necesario. Inserte la vainilla. A velocidad baja, agregue la mezcla de harina en tres tandas, alternando con la crema agria.

Colocar la mitad de la mezcla en el molde y emparejar con espátula. Espolvorear con el duraznos cortados en trozos. Vierta la otra mitad de mezcla que había quedado sobre los duraznos. Alise con una espátula. Hornear el pastel durante 50 a 60 minutos, o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga limpio. Dejar enfriar en el molde sobre

Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharada/s Sal
- 1 taza/s Manteca blanda
- 1 3/4 taza/s Azúcar
- 4 Huevos grandes a temp. ambiente
- 1 vaina de Vainilla
- 1 taza/s Crema agria
- 1 1/2 taza/s Durazno
- 1/3 taza/s puré de Durazno
- 2/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Zumo de Naranja

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Visitas, Postre, Dulces

una rejilla por 10 minutos, luego darlo vuelta para desmoldar en otro estante. Coloquelo sobre una bandeja para hornear. Mientras la torta se hornea, hacer el jarabe. Combine el puré de duraznos, el azúcar y el jugo de naranja en una cacerola y cocine a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva, de 3 a 4 minutos. Retirar la sartén del fuego. Usando una brocha de pastelería, pincele el pastel con generosidad a lo largo de toda la superficie de la torta caliente, dejando que penetre en el pastel antes de volver a aplicar. Deje que el pastel se enfríe por completo.

