



Torta de naranja 🍊 fácil



Norali @norali

📍 Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina

Esta #torta es tan pero tan rica y fácil que no podes dejar de probarla acompañada de unos ricos mates, té o café. Es bien húmeda y con mucho gustito a naranja.

Ingredientes

🕒 50 minutos 👤 8 raciones

2 naranjas (jugo y ralladura)

3 huevos

120 cc aceite de girasol

1 taza azúcar (200 gr)

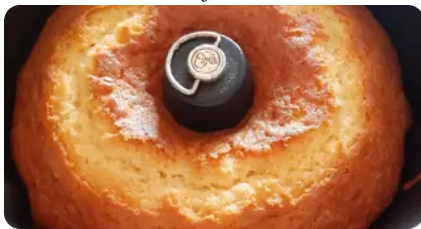
2 tazas harina leudante (300 gr)

Paso a paso

- 1 Poner en un bolws huevos, azúcar, aceite y ralladura. Batir e incorporar la harina alternando con el jugo de naranja 🍊 . Batir nuevamente. Debe quedar una mezcla sin grumos.



- 2 Poner la mezcla en un molde para torta. El mío es de 24 cm de diámetro tipo aro. Llevar a cocinar en horno precalentado a 180° por 45 minutos aproximadamente. Dejar pasar el calor intenso y desmoldar.



- 3 Se puede terminar espolvoreando con azúcar impalpable o glase de naranja. Yo preferiré así sencilla. Así de fácil y así de rápido !



📷 Ahora, ¡Envía una foto del plato terminado! A Norali le encantará ver cómo quedó.

<https://cookpad.com/ar/recetas/16078994>

<https://cookpad.com/ar/recetas/16078994>