



TORTA DE VINO

INGREDIENTES.

GRAMOS

Margarina	500
Azúcar corriente.	400
Harina de trigo.	500
Huevos.	12 unidades
Polvo de hornear.	5
Vino tinto.	200
Brandy.	200
Jugó de naranja.	50
Ciruela.	400
Uva pasa.	200
Nuez del Brasil.	150
Almendras.	100
Tintura de caramelo.	25 aproximadamente
Esencia de naranja	5
Esencia vainilla.	5
Esencia de canela.	5
Esencia. De ponqué.	5
Nuez moscada.	2
Clavo molido.	2

PROCESO:

- Picar en trocitos pequeños las ciruelas, uvas las nueces, almendras. macerar junto con el jugo de naranja, brandy y el vino mínimo 5 días
 - Reservar en la nevera
 - Crear margarina y azúcar 15 minutos
 - Adicionar un huevo y seguir batiendo intercalando los huevos poco a poco hasta que la mezcla este con muy buena incorporación de aire
 - Adicionar la harina previamente tamizada alternando con el resto de huevos
 - Adicionar el color caramelo con las frutas maceradas
 - Colocar la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado
 - Hornear a 160°C aproximadamente 50 minutos según tamaño
 - Dejar enfriar un poco para adicionar el vino
- Este proceso se repite dos de por medio durante una semana