

TORTA DE NARANJA

INGREDIENTES:



- 150 GRS MANTECA
 - 130GRS DE AZÚCAR
 - 4 YEMAS
 - 1 CDA RALLADURA DE NARANJA
 - 380 GRS DE HARINA
 - 3 CTAS DE POLVO DE HORNEAR
 - SAL
 - 4 CLARAS
 - 100G DE AZÚCAR COMÚN
 - 1 TAZA DE JUGO DE NARANJA
- PARA EL ALMÍBAR: 1 TAZA DE JUGO DE NARANJA
100 GRS DE AZÚCAR
ALMIDÓN DE MAÍZ

PREPARACIÓN:

BATIR LA MANTECA HASTA QUE ESTÉ BLANCA, AGREGAR DE A POCO AZÚCAR IMPALPABLE, LAS YEMAS Y RALLADURA DE NARANJA.

APARTE, CERNIR HARINA CON EL POLVO DE HORNEAR Y LA SAL Y, POR OTRO LADO, BATIR LAS CLARAS A NIEVE CON EL AZÚCAR COMÚN.

INCORPORAR EL BATIDO DE YEMAS A LOS INGREDIENTES SECOS ALTERNANDO CON EL JUGO DE NARANJA Y EL MERENGUE.

PONER EN MOLDE DE TUBO ENMANTECADO Y ENHARINADO.

HORNEAR A 170º UNOS 35 MINUTOS.

RETIRAR, BAÑAR CON EL ALMÍBAR CON ALMIDÓN DE MAÍZ.