

# TORTA DE MIEL

## INGREDIENTES:

- 3 HUEVOS
- 200 GRS AZÚCAR
- 5 CDAS DE MIEL
- 350 GRS DE HARINA
- 2 CTAS POLVO DE HORNEAR
- 5 CDAS DE ACEITE
- 2 CTAS DE RALLADURA DE LIMÓN



## PREPARACIÓN:

BATIR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR EN LA BATIDORA HASTA QUE ESTÉN ESPUMOSOS, AGREGAR LA MIEL MIENTRAS SE SIGUE BATIENDO. CERNIR LA HARINA Y EL POLVO DE HORNEAR Y AGREGAR A LA PREPARACIÓN ANTERIOR, ALTERNANDO CON EL ACEITE E INCORPORANDO LA RALLADURA DE LIMÓN. ENMANTECAR Y ENHARINAR LA ASADERA. COCINAR EN HORNO SUAVE APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.