



TORTA DE UCHUVAS DESHIDRATADAS



RACIONES
1 porción

INGREDIENTES

- 2 huevos.
- 120 gr de azúcar.
- 50 gr de mantequilla
- 50 ml de aceite.
- 50 ml de leche.
- 200 gr de harina.
- 180 gr de uchuvras.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 1 cucharadita de esencia vainilla.
- 1 cucharada de ralladura de naranja.

PREPARACIÓN

1. Batir los huevos con el azúcar durante 3 minutos.
2. Añadir la mantequilla, el aceite y la leche y luego mezclar.
3. Agregar la ralladura de media naranja y la esencia de vainilla.
4. Añadir poco a poco la harina tamizada y el polvo para hornear, mezclar con una cuchara en forma envolvente.
5. Remojar las uchuvras en agua por 3 minutos, secar y enharinar, posteriormente agregar a la mezcla.
6. Colocar la preparación en un molde engrasado y hornear a 180°C durante 1 hora.