

# RECETAS



**Torta de mermelada**

## **INGREDIENTES:**

- 1 cuch. de aceite de maíz
- 4 huevos
- 200 g. de harina común
- 50 g. de fécula de maíz
- 200 g. de azúcar
- 1 cuch. de polvo de hornear
- 200 g. de mermelada

## **PASO A PASO:**

Colocar en un recipiente los ingredientes secos: harina, fécula de maíz y polvo de hornear. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una preparación esponjosa. Retirar de la batidora y agregar la mermelada y el aceite de a poco. Por último, incorporar los ingredientes secos. Colocar en un molde de 20 cm. enmantecado y enharinado.

## **TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:**

35 minutos en horno moderado.

## **CONSERVACIÓN:**

Envolver con papel film y guardar en el freezer por 3 meses.