



Torta de naranja súper rápida, libre de gluten. Por Chef Andrea Pini Apto para celíacos

Ingredientes:

Huevos

3 u.

Azúcar

100 gr.

Harina premezcla

100 gr.

Polvo leudante

1 cda

Jugo y ralladura de

1 naranja

Preparación

Colocar en el bol de la batidora los huevos y el azúcar, batir en velocidad máxima. Agregar el jugo y la ralladura y seguir batiendo hasta lograr el punto letra. Tamizar la harina y el polvo leudante. Incorporar al batido con la ayuda de una espátula, en forma envolvente. Verter en la Olla Microcheff sin tapa. Llevar al microondas 7 minutos al 60% (potencia “Hornear”). Dejar reposar 10 minutos antes de desmoldar.

Sugerencias para la decoración: rellenar con mermelada de naranja y decorar con rodajas de naranja en almíbar, o decorar con dulce de leche o cobertura de chocolate.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF





Phoca PDF