



Torta Navideña sin gluten Apto para celíacos

Ingredientes:

Manteca

40 grs.

Azúcar

80 grs.

Huevos

2

Premezcla Tante Gretty

100 grs.

Polvo para hornear

1 cdita.

Chips de Chocolate

25 grs.

Almendras

25 grs.

Pasas de Uva

25 grs.

Nueces

25 grs.

Phoca PDF

Oporto

1 cda.

Esencia de Vainilla

a gusto

Preparación

Batir la manteca con el azúcar hasta integrar bien. Agregar los 2 huevos, incorporar la esencia de vainilla y el oporto.
Adicionar la premezcla con el polvo para hornear hasta lograr una masa bien integrada.

Verter la preparación sobre la Olla Microcheff, llevar al microondas 3 minutos y medio a potencia máxima.

Al minuto y medio detener e incorporar rápidamente el mix de los frutos secos, tapar nuevamente y completar la cocción.
Desmoldar y bañar con un glasé, chocolate, o cobertura a elección.





Phoca PDF