

## RECETA DE TORTA DE NARANJA ESPONJOSA



***Tiempo de preparación: 10 minutos***

***Temperatura: 350oF***

***Tiempo de horneado: 30 minutos***

### ***INGREDIENTES:***

1 Taza de mantequilla [2 barras] derretida

1 Taza de azúcar 5 Yemas de huevo

5 Claras de huevo batidas a punto de turrón

1 3/4 taza de harina todo uso 1 Cucharadita de bicarbonato de soda

1/4 de cucharadita de sal [*opcional*]

1/2 taza de leche entera

1/4 taza de jugo de naranja natural La ralladura de dos naranjas

[www.daisymultifacetica.com](http://www.daisymultifacetica.com)

**PROCEDIMIENTO:**

1. Engrasar y enharinar una lata para hornear.
2. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté suave. Agregar las yemas de huevo uno a uno hasta incorporarse.
3. Agregar la ralladura de la naranja y mezclar bien.
4. Combinar el jugo de naranja con la leche, agregarla a la mezcla y batir bien.
5. Después mezclar los ingredientes secos, [*Harina, Bicarbonato de soda y sal*] incorporarlos a la mezcla y batir.
6. Por último, agregar a la mezcla las claras de huevo a punto de turrón y batir delicadamente hasta incorporarlo.
7. Verter la mezcla en una lata de hornear previamente engrasada y enharinada.
8. Hornear por 30 minutos aproximadamente. Inserta un palillo de dientes y si este sale limpio, eso significa que ya está listo.

A disfrutar de esta delicia!!!

Daisy Multifacética