Tarta de Naranja

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Deboriña **Recetizador:** Rebeca Ribeiro

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede sustituir el sobre de levadura por 2 sobres de gaseosa de cada color.

Descripción:

Torta muy rica en vitamina C, recomendada para desayunos y meriendas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Naranja
- 200 gr. (1 vaso de los de agua) de Azúcar
- 300 gr. (Vaso y medio de agua) de Harina
- 100 gr. (Medio vaso de agua) de Aceite de girasol
- 2 Huevos
- 1 sobre de Levadura Royal

Preparación:

Paso 1

En primer lugar se ralla la piel de la naranja y después se exprime para obtener el zumo.

Paso 2

Se mezclan los siguientes ingredientes: huevos, aceite, azúcar, ralladura y zumo de naranja

Paso 3

Por último se añaden la harina y la levadura, y se bate hasta que la mezcla sea homogénea.

Paso 4

Verter la masa en un molde y hornear a temperatura media (160-180º) durante media hora aproximadamente.