TORTA *matera*

INGREDIENTES

- 8 CUCHARADAS DE LECHE
- 8 CUCHARADAS DE ACEITE
- 8 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 3 HUEVOS
- 2 TAZAS DE HARINA LEUDANTE
- ESCENCIA DE VAINILLA

No olvidar enmantecar y enharinar el molde porque facilita el desmolde de la torta

PROCEDIMIENTO

1) Batir el azúcar con los huevos , agregar el aceite y la leche junto con la escencia de vainilla.
2) Batir durante 10 minutos
3) Incorporar la harina en forma de lluvia
4) Batir hasta lograr una pasta homogenea.
5) Poner la preparacion en un molde enmantecado y enharinado
6) Cocinar 40 minutos a horno moderado.

VALOR NUTRICIONAL

- Las preparaciones dulces caseras son siempre mas saludables, ya que permiten un mayor control sobre la cantidad y calidad de los ingredientes utilizados.
- Esperar hasta que se enfrie antes de consumir para una mejor digestión.

TODO EL AÑO

TODO EL PAIS

PORCIONES 8

Secretaría de Niñez, Adolescencia y Familia
Ministerio de Capital Humano