



TORTA HÚMEDA DE NARANJA Y ALMENDRAS



INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 180 g de azúcar
- 100 ml de aceite
- 120 ml de jugo de naranja
- Ralladura de 1 naranja
- 180 g de harina leudante
- 80 g de almendras molidas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para el glaseado:

- 100 g de azúcar impalpable
- 2 cucharadas de jugo de naranja

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 170 °C.
- Batir los huevos con el azúcar hasta integrar.
- Agregar el aceite, el jugo y la ralladura de naranja y la vainilla.
- Incorporar la harina y las almendras molidas, mezclando suavemente.
- Verter la preparación en la tartera de flor de 28 cm, previamente enmantecada y enharinada.
- Hornear durante 35–45 minutos, hasta que al insertar un palillo salga limpio.
- Dejar enfriar unos minutos y desmoldar con cuidado.
- Mezclar el azúcar impalpable con el jugo de naranja y colocar el glaseado por encima..