

Receta de Torta de Naranja

Te mostramos esta divina Torta de Naranja, perfecta para la merienda, muy fácil de hacer y a los más pequeños les encantan, porque adoran sentir la ralladura de naranja en su bizcocho.

Preparación: **20 minutos**

Cocción: **40 minutos**

Cantidad: **8 Porciones**

Dificultad: **Bajo**

Ingredientes para la receta de Torta de Naranja:

- 1 cucharada de mantequilla para el molde
- 125 g de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/8 de taza ralladura de naranja
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de harina leudante
- 4 cucharadas de leche en polvo

Para el sirope

- 4 cucharadas de jugo de naranja
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar pulverizada
- ralladura de naranja para decorar

Preparación de la receta de Torta de Naranja:

1. Precalentar el horno a 180 °C o 350 °F.
2. Preparar un molde rectangular con suficiente mantequilla.
3. Colocar en la batidora, la mantequilla con el azúcar y batir hasta obtener una mezcla cremosa.
4. Añadir los huevos, la ralladura de naranja, la harina leudante y la leche.
5. Seguir batiendo hasta que todos los ingredientes se integren bien.
6. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear de 35 minutos o hasta que, al introducir un palito de madera, éste salga seco.
7. Preparar el sirope, colocando en una ollita el jugo de

naranja con el azúcar pulverizada y cocinar hasta que el azúcar se disuelva bien. Reservar.

8. Sacar del horno la torta y todavía caliente, pinchar la corteza con un palito de madera para que absorba el sirope.
9. Verter el sirope de naranja sobre la superficie de la torta.
10. Desmoldar la torta ligeramente caliente y decorar con la ralladura de naranja adicional.
11. Servir y disfrutar.

Tomado de www.recetavenezolana.com