

Torta de Cambur

Ingredientes

8 porciones peq

1. 250 grs Harina Leudante, cernida
2. 6 cambures maduros, con cáscara negra
3. 100 gr azúcar pulverizada
4. 4 cucharadas soperas margarina
5. 1 cucharada pequeña canela
6. 3 huevos

Paso a paso

60 min

1. 1
En un envase agregas los cambures, previamente pelados, y haces un puré. Reservas
2. 2
En la harina cernida agrega la cucharadita de canela y reservas
3. 3
En un recipiente crema la margarina y añade el azúcar poco a poco, sin dejar de batir
4. 4
Luego mientras sigues batiendo, agregas los 3 huevos, uno por uno, continuas, añades la harina con la canela, y cuando tengas una crema pastosa viertes el puré de cambur a la preparación, bates y llevas a una tortera, previamente enmargarinada y enharinada.
5. 5
Introduces al horno, precalentado, con una temperatura de 180 °C, por 40 minutos. Cuando esté lista, apagas el horno y dejas enfriar la torta dentro de él.
6. 6
A comer.