

**Creador:** Deboriña **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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 (160-180°) durante media hora aproximadamente.