Tan original como rica y especial

TORTA YERBA MATE Y AVENA

MOLDE: 30 x 25 cm.

HORNEADO: (Temperatura media) 30'-35' min. a 180 º

INGREDIENTES

120 gr. de manteca.
170 gr. de azúcar natural.
350 gr. de avena **AVECON.**
(procesar hasta formar harina).
1 cucharada de polvo para hornear.
4 huevos
2 cucharadas grandes de miel.
Ralladura de 1 naranja o limón.
1 taza de mate cocido.

PROCEDIMIENTO

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema.
Luego incorporar la avena **AVECON** procesada y el polvo de hornear. Seguir batiendo y agregar los huevos de a uno por vez. La ralladura de naranja o limón y por último el mate cocido y la miel.
Pasar la mezcla a un molde (25x30) enmantecado y enharinado.
Llevar al horno (pre calentado) unos 30-35 minutos. Temperatura moderada (180º).
Dejar enfriar y desmoldar.

Ideal para una tarde disfrutando con amigos.

Avecon

OOSTERBAAN S.A.

Más recetas en www.oosterbaan.com.ar/recetario