

TORTA CASERA

Ingredientes

1 taza de margarina sin sal o 250 gramos
2 tazas de azúcar
3 tazas de harina todo uso
3 cucharaditas de polvo de hornear
1 taza de leche líquida
6 huevos
2 cucharadas de cacao o chocolate en polvo

Preparación

Batir la margarina y el azúcar, una vez que la mezcla esté homogénea añadir las yemas una a una. Aparte, cernir la harina junto con el polvo de hornear. Agregar la harina a la preparación alternando con la leche, mientras continúa batiendo a velocidad lenta. En un bol aparte, batir las claras a punto de nieve, y luego añadir a la mezcla anterior en tres partes, revolviendo suavemente de manera envolvente y preferiblemente haciendo esto manualmente.

Tomar un poquito de la mezcla blanca y echarle las 2 cucharadas de cacao (chocolate en polvo) y reservar

En la tortera primero echar la mezcla blanca y luego la mezcla de cacao o chocolate en el centro y unir un poco para que quede marmoleada

Esta torta se hornea en un molde de 28 cm, a 280°F durante una hora aproximadamente.

Rinde para 20 porciones.