

TORTA María Luisa



Ingredientes

- 3 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 5 huevos
- ½ libra de Margarina Repostera
- 1 taza de leche tibia
- 3 cucharaditas de polvo royal
- Arequipe o mermelada de fresa

Preparación

Se crema la Margarina Repostera con el azúcar, se le agregan 5 yemas de huevos, la harina cernida con el polvo royal y la leche tibia y cuando este todo bien mezclado y suave se incorporan las claras de huevo batidas a la nieve, se coloca en dos moldes de media libra engrasado y se lleva al horno precalentado a 300°C por una hora. Una vez estén las tortas se colocan una encima de la otra, pegándolas con arequipe o mermelada de fresa.



AGROPECUARIA
LA RIVERA GAITÁN