

Conocé la torta ideal y económica para acompañar las jornadas de mate

21/06/2024



La gastronomía es un rubro fundamental dentro de la vida cotidiana de las personas, que buscan múltiples opciones para acompañar el mate en algún momento del día.

Las alternativas “materas”, como bizcochuelos, tortas o galletitas caseras son una de las opciones de recetas más elegidas al momento de seleccionar una de las alternativas disponibles.



Entre esas recetas, un bizcochuelo económico y que se puede hacer en simples pasos toma mucha fuerza al momento de prepararlo debido a que requiere pocos ingredientes y es ideal para disfrutar en familia.

Los **ingredientes** necesarios para esta preparación son 300 gramos de harina leudante, 200 gramos de azúcar, una pizca de sal, 250 cc de agua tibia, 60 cc de aceite, 100 cc de jugo de limón y ralladura de limón.

El paso a paso de esta preparación

En un recipiente de tamaño mediano, se deberá colocar la taza de azúcar e ir agregando de a poco el agua junto al aceite. Luego mezclar los ingredientes hasta lograr que se integren evitando que se formen grumos.

El siguiente paso sería colocar en pequeñas cantidades de manera pausada la harina leudante hasta colocar las tres tazas.

Otra de las cosas que habrá que tener en cuenta al momento de preparar este postre, es que la incorporación de este ingrediente sea de a poco e ir revolviendo constantemente para que quede mejor.

Una vez que estén integrados los ingredientes, **colocar la preparación en un molde o budinera, el cual deberá ir a un horno precalentado a 180 grados durante media hora aproximadamente.**



Luego de este paso y del tiempo establecido de cocción, retirar la torta del horno.

Una vez que esté lista, dejarla unos minutos afuera del horno enfriándose y una vez que la temperatura esté acorde a los gustos de cada uno, servir con unos mates, o alguna infusión para acompañarlo.

El autor de esta receta que se convirtió en una sensación fue el usuario de TikTok @matycocinaok, quien cuenta con más de 2,5 millones de seguidores.

Fuente: Crónica