

La clave para hacer una torta de mandarinas, suave y rápida para el mate

22/05/2024



La [torta de mandarinas](#) es ideal para aprovechar las frutas de estación durante este invierno y disfrutarla con amigos y familia en la merienda. Aprendé a prepararla con un **ingrediente secreto** para que quede super suave y deliciosa.

La **receta** es fácil, rápida y super rica para disfrutar estos días de bajas temperatura. Animate a hacerla con un **ingrediente secreto** y sorprende a tu familia con algo delicioso para la hora del mate.

Los ingredientes necesarios para preparar la torta de mandarinas

- Pulpa de 3 mandarinas
- Ralladura de 3 mandarinas
- 1 huevo
- 180 g de azúcar
- 100 ml de aceite
- 200 g de harina leudante o común y 1 cdita. de polvo de hornear
- El ingrediente clave: 1 cda. de semillas de amapola

- Para el frosting:
- 3 cdas. de azúcar glass
- 3 cdas. de manteca de maní
- 1 cda. de semillas de amapola

El paso a paso de la receta de torta de mandarinas con un ingrediente secreto

1. Enhariné un molde para budín, también podés usar papel manteca, y reservá. Precalentá el horno a 180 °C.
2. Rallá la cáscara de la mandarina aunque trata de evitar la parte blanca.
3. Pelá la fruta y cortá los gajos para retirarle las semillas y procesala con minipimer, procesadora o licuadora para obtener un puré suave.
4. Tamizá la harina leudante (o la harina común y el polvo de hornear) en un bowl y mezclá con las semillas de amapola
5. Agregá el huevo, el aceite y el azúcar y batí hasta que la mezcla esté bien integrada y un poco espumosa.
6. Incorporá el puré y la ralladura de mandarina a la mezcla anterior para unir todos los ingredientes. Hacé movimientos envolventes para no perder el aire incorporado.
7. Verté la mezcla en el molde y horneá durante 30-35 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga limpio.
8. Dejá enfriar la torta de mandarina en el molde durante 10 minutos antes de desmoldar. Prepará el frosting para decorar mientras tanto.
9. En un bowl pequeño, mezclá el azúcar impalpable con la crema de maní hasta obtener una crema homogénea. Añadí las semillas de amapola y mezclá bien. Una vez que la

torta esté fría, unta el frosting por encima.

Fuente: Radio Mitre