

Torta de Cuaremas

Ingredientes

2 cucharadas y media de mantequilla.
1/2 taza de azúcar
1 Huevo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 1/2 taza de harina
2 1/2 cucharaditas de polvo Royal.
1/4 de cucharadita de sal
1/2 taza de leche.
1 cucharada de nueces picadas

Modo Ablándase la mantequilla, batiéndola hasta que este como crema agregue poco a poco el azúcar batiendo bien.
Agreguese el huevo sin batir, junto con la vainilla, batase bien hasta que se mezcle. Separadamente ciérnase la harina sus veros junto con la sal. y el

Torta de Cuaremas

Ingredientes

2 cucharadas y media de mantequilla.
1/2 tazas de azúcar
1 huevo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 1/2 taza de harina
2 1/2 cucharaditas de polvo Royal
1/4 de cucharadita de sal
1/2 taza de leche
1 cucharada de nueces picadas

Modo Ablandándose la mantequilla, batiéndola hasta que este como crema agregue poco a poco el azúcar batiendo bien.
Agreguese el huevo sin batir, junto con la vainilla, batase bien hasta que se mezcle. Separadamente ciérnase la harina tres veces junto con la sal y el

Royal, agreguese a la primera
preparacion, poco a poco, alter-
nando con la leche. Mesclese
muy bien y póngase en un
molde engrasado con mante-
quilla a un horno moderado
durante una hora. Antes de
poner al horno espolvórese con
las nueces picadas.

Royal, agreguese a la primera
preparacion, poco a poco, alter-
nando con la leche. Mesclese
muy bien y póngase en un
molde engrasado con mante-
quilla a un horno moderado
durante un hora. Antes de
poner al horno espolvórese con
las nueces picadas.