

# Torta de Yogurt de Melocotón

#RECETAPOMAR



**Medio**  
Dificultad



**Porciones**  
Para 8 personas

## INGREDIENTES

- 250 gramos mantequilla
- 4 huevos
- 2 1/2 tazas harina de avena
- 250 ml Yogurt de melocotón Pomar
- 1 cucharadita polvo de hornear
- 1 cucharadita vainilla
- La ralladura de un limón o de media naranja pequeña



## LA PREPARACIÓN



1

Crema la mantequilla en la batidora y agrega las yemas una a una, seguir batiendo y agrega la ralladura del limón o naranja.

2

Retira esta mezcla de la batidora y suave y manualmente agrega la harina y el polvo de hornear previamente cernidos, alternando con el yogurt de melocotón Pomar al que se le agregó ya la vainilla.

3

Realizar este proceso hasta terminar. Para terminar, agrega las claras previamente batidas a punto de nieve. Seguir con los movimientos suaves y manuales. Llevar la mezcla a un molde engrasado y enharinado y hornear por aproximadamente 45 minutos a temperatura media o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

"Cualquiera puede hacerte disfrutar del primer bocado de un plato, pero solo un gran chef puede hacerte disfrutar de el último" - Francois Minot

