



TORTA DE CAMBUR

Ingredientes

- Cambur: 3 unidades
- Huevos: 2 unidades
- Azúcar: 1 taza
- Margarina: 5 cucharadas
- Harina de trigo: 1 taza
- Canela molida: ½ cucharadita.
- Polvo de hornear: ½ cucharadita
- Leche líquida ½ taza

Preparación

- Bata los huevos junto con el azúcar y la margarina.
- Aparte mezcle la harina con la canela y el polvo de hornear; añada lentamente a la preparación anterior; alternando con la leche poco a poco, y mueva constantemente.
- Añada los cambures triturados
- Vierta la preparación en un molde enharinado y enmantequillado.
- Hornee a 350°C. Hasta que dore o hasta que el cuchillo salga seco.

