







Torta con cáscaras de frutas
CIAE GRUPO 1

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

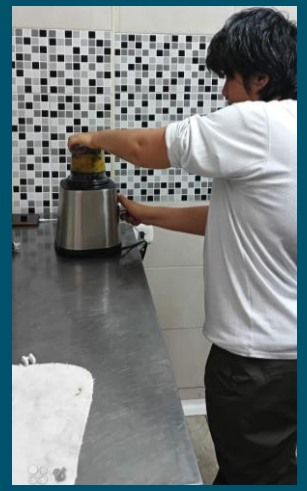
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

Torta con cáscaras de fruta

1. Seleccionar, limpiar y desinfectar las cáscaras de fruta
2. Cortar las cáscaras en trozos pequeños y licuarlas.
3. Mezclar los ingredientes secos: harina de trigo, polvo de hornear, azúcar y sal.





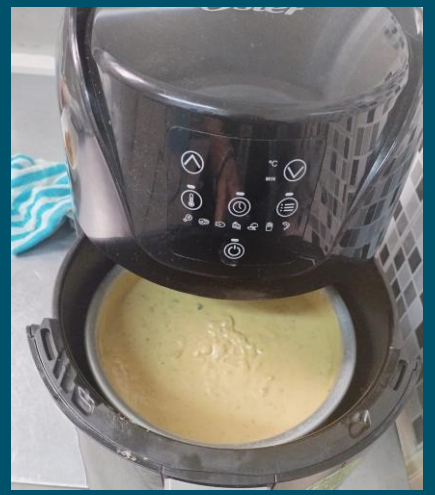
4. Incorporar las cáscaras licuadas y mezclar bien.

5. Añadir la mantequilla y los huevos.





6. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Hornear a 140 °C a baño maría en freidora de aire durante 1 hora y media o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
7. Dejar reposar, desmoldar y servir.









GRACIAS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ