

# Torta de Frutas y Frutos Secos

---

## *Ingredientes:*

4 huevos.

1 taza de azúcar mascabado.

½ taza de uvas pasas.

½ taza de ciruelas pasas picadas.

½ taza de duraznos secos picados.

½ taza de frutos secos picados de su preferencia.

2 cucharadas de aceite de coco.

½ taza de harina de almendras.

1 taza de harina de avena.

1 cucharada de fermento en polvo.

1 cucharada de extracto o esencia vainilla.

Sal

Concha rallada de una naranja.

## *Para Macerar la Frutas:*

Jugo de una naranja.

¼ taza de ron.

## *Preparación:*

Paso 1: Lo primero es macerar las frutas, entonces en un refractario colocamos las frutas, el jugo de naranja y el ron. Revolvemos y lo dejamos reposar por lo menos 30 min. Mejor sería de un día para el otro.



Paso 2: Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de pan con aceite de coco. Ahora manos a la obra.

Paso 3: en un refractario colocar los huevos, azúcar mascabado, la harina de avena, la harina de almendras, nueces de su preferencia (yo añadí almendras fileteadas), vainilla, canela, nuez moscada, la ralladura de la concha de la naranja y aceite de coco. Revolver bien hasta tener una masa homogénea.



Paso 4: Cuando las frutas ya hayan macerado por los 30 min (mínimo) las agregamos a la masa y revolvemos bien para incorporarlas. Y lo último sería el añadir el fermento en polvo y mezclar bien.



Paso 5: Verter la masa en el molde previamente untado y llevar al horno por 40 min.



Paso 6: Al sacar la torta del horno se debe perforar con un palillo y luego agregar el líquido de la maceración sobre esta. Luego con un pincel, aplicamos un poco del jugo a la torta para que brille.



Paso 7: COMERSELA así o puedes esperar que se enfríe.