

TARTA VICTORIA

INGREDIENTES

200g azúcar
 3 huevos
 130g aceite de girasol
 130g agua
 200g harina
 10g levadura química
 Una cucharadita de sal
 Ralladura de 1 limón

RELLENO

200g mantequilla
 40g azúcar glass
 Mermelada de fresa

MODO DE HACERLO

Precalentar el horno a 170°C.

Tamizar la harina con la levadura y la sal. Reservar.

Batir el azúcar y los huevos con una batidora de varillas unos cinco minutos o haya montado mucho. Seguir batiendo a velocidad baja y añadir el aceite al hilo, y a continuación el agua.

Añadir la harina tamizada y la ralladura de limón, y dejar de batir en cuanto se integre.

Verter en un molde engrasado, y hornear unos 40 minutos. Dejar templar, desmoldar, y enfriar del todo.

RELLENO

Batir la mantequilla con el azúcar y una pizca de sal.

Abrir el bizcocho por la mitad, y rellenar con la mantequilla, y la mermelada. Cubrir de nuevo y decorar con frutos rojos frescos y azúcar glass.