



Tarta de naranja

Horno 180° C / Tiempo: 25 minutos

Cantidad: 8 porciones

Mezclar

- 1 taza de harina
- 1/2 taza de harina integral
- 1/2 taza de manteca derretida
- 1 cda. de Tevias

Forrar un molde desmontable de 20 x 20 cm.

Enfriar.

Aparte mezclar

- 400 g de queso blanco descremado
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 Cdas. de ralladura de naranja
- 2 Cdas. de Tevias

Incorporar

- 4 claras batidas a nieve

Volcar el relleno sobre la masa.
Cocinar hasta que esté firme.
Enfriar y desmoldar.

Aporte nutricional por porción

Calorías (kcal)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
279	20.1	11.6	16.9