



## TORTA DE NARANJA

### INGREDIENTES

harina	1 1/2 taza	manteca	60 gr
esencia de vainilla	1 chorrito	ralladura y jugo de naranja	1
leche	1 taza	polvo de hornear	1 cdta
azúcar	200 gr	huevos	3

### PASOS

- 1 Batir el azúcar con la manteca. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla, la ralladura de naranja y su jugo, la harina con el polvo de hornear y la leche.
- 2 Enmantecar y enharinar un molde rectangular de 20cm x 10cm o redondo de 20cm de diámetro.
- 3 Horno 180° aproximadamente 40 minutos.

**PREVENIR  
EL HLB**

ES SALVAR NUESTROS CÍTRICOS



**CUIDEMOS  
NUESTROS CÍTRICOS**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE PREVENCIÓN DEL HLB



## LIMONADA

### INGREDIENTES

agua mineral	2 tazas
jugo de limón	½ taza
almíbar	½ taza
jengibre y menta fresca	a gusto

### PASOS

- 1 Mezclar las dos tazas de agua con el jugo de limón y el almíbar.
- 2 Agregar la menta, el jengibre rallado y el hielo y licuar hasta que esté todo triturado.
- 3 Refrigerar y servir.

**PREVENIR  
EL HLB**

ES SALVAR NUESTROS CÍTRICOS



**CUIDEMOS  
NUESTROS CÍTRICOS**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE PREVENCIÓN DEL HLB



## BUDÍN DE MANDARINA

### INGREDIENTES

mandarinas	2		
sin las semillas	1		
jugo	1	aceite de maíz	100 cc
semillas de amapola	2 cdas. soperas	harina leudante	250 gr
azúcar	200 gr	huevos	1

### PASOS

- 1 Procesar los ingredientes líquidos y la mandarina cortada en cuartos sin las semillas. Luego incorporar la harina tamizada, procesar nuevamente y por último agregar las semillas de amapola.
- 2 Horno a 180°C por 30 a 35 minutos en budinera enmantecada y enharinada. Dejar enfriar, desmoldar y decorar con azúcar impalpable.

**PREVENIR  
EL HLB**

ES SALVAR NUESTROS CÍTRICOS



**CUIDEMOS  
NUESTROS CÍTRICOS**  
PROGRAMA NACIONAL  
DE PREVENCIÓN DEL HLB