

# 'Torta de Algarroba'

- INGREDIENTES:

100 gr. de harina de algarroba  
150 gr. de harina de trigo  
3 huevos  
½ vaso de aceite  
1 vaso pequeño de agua  
150 gr. de azúcar  
1 pellizco de levadura fresca



- ELABORACIÓ:

Levantar las claras con el azúcar a punto de nieve, a continuación, y sin dejar de remover, vamos añadiendo lentamente los yemas, el aceite y el agua. Cuando todo esté bien ligado echar las harinas y la levadura y continuar mezclando, hasta que la masa tenga una consistencia uniforme. Poner la pasta en un molde untado con aceite de oliva y poner en el horno, precalentado, durante una media hora a 180°C.