

Torta de Guayaba (40 pts.)

1 taza de harina
1 cda. de polvo de hornear
1/4 cda. de sal
1/2 cda. de canela
1/4 lb. de mantequilla
2 huevos
1/2 taza de azúcar blanca
1/2 cda. de vainilla
1 tarro de mermelada de guayaba
1 paquete de queso crema de 6 oz.
2 cdas. de leche

Encienda el horno a 375 grados. Engrase un molde redondo de 9 pulgadas. Cierne la harina con el polvo de hornear, la sal, y la canela. Bata la mantequilla con los huevos, la mermelada, el azúcar, y la vainilla. Añada esto a los ingredientes secos y viértalo todo en un molde. Hornéela durante treinta minutos. Cúbrala con el queso crema batido con la leche. Da 8 raciones.