Gordas de azúcar

Ingredientes

Sal: 1 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 3/4 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Harina de trigo: 4 Tazas
Mantequilla: 180 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pasamos la *harina* por el *cernidor*
- Colocamos en un tazón y añadimos la sal, mezclamos bien con las manos
- Añadimos la *mantequilla* en trozos e incorporamos a la *harina* sobándola entre el dedo índice y el pulgar
- Una vez que se tiene una mezcla uniforme, agregamos el azúcar y mezclamos con las manos nuevamente
- Añadimos los huevos y comenzamos a incorporar
- Agregamos aproximadamente ¼ de taza de agua o té de canela, sólo la necesaria para obtener una masa uniforme y suave
- Amasamos un poco sobre la mesa y hacemos una bola con la masa
- Colocamos dentro de una bolsa de plástico y dejamos reposar 30 minutos a temperatura ambiente.
- Calentamos el comal a lumbre alta, una vez caliente bajamos la lumbre a media
- Tomamos una bola de masa que quepa en la mano, boleamos y colocamos en la tortilladora
- Aplastamos, dejando la tortilla un poco gruesa (½ cm) si se quieren suaves, si se busca que sean crocantes, hacer las tortillas más delgadas.
- Luego, cocinamos sobre el comal, dejando 1 minuto de cada lado y volteando 4 o 5 veces hasta que estén bien cocidas por ambos lados
- Salen aproximadamente 20 gorditas.
- Servimos como desayuno, postre o merienda.

Notas

- en lugar de agua se puede utilizar té de canela para darles otro sabor
- Se les puede agregar una taza completa de azúcar si se quiere que sean muy dulces.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gordas-de-azucar