Tortas Fritas Rellenas

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: 500 c.c.
Dulce de membrillo: 200 Gramos
Harina Leudante: 500 Gramos
Sal: 20 Gramos
Dulce de batata: 200 Gramos
Grasas de cerdo: 200 Gramos
Harina 000: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar las harinas y realizar una corona, en el centro colocar
- Grasa de *cerdo*, agua y sal.
- Unir todo hasta formar una masa lisa
- Porcionar en pequeños bollos y estirar en forma circular.
- Colocar en el centro del círculo un cubo de dulce de *batata* o membrillo.
- Tapar con otro círculo de masa y apretar los bordes para asegurar que este bien pegado.
- Freír en aceite o grasa vacuna hasta *dorar* por ambos lados.
- Espolvorear con abundante azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-frita-rellena