

# 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>