

# TORTA FRITA

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

### el almíbar

**Azúcar:** 1 Taza

**Agua:** 3/4 Taza

### la masa

**Harina Leudante:** 500 g

**Sal:** 1 Cucharadita

**Grasa vacuna:** 2 Cucharadas

**Agua tibia:** 250 Ml

## Preparación de la Receta

- Colocar en un bol la *harina*, la sal, el agua tibia y las cucharadas de grasa vacuna derretida
- Mezclar y luego amasar hasta obtener una masa suave
- Deja descansar durante 30 minutos
- Luego cortar bollitos y estirar con palo de amasar formando discos
- Con la ayuda de un cuchillo realizar un corte en el centro
- Freír en aceite a fuego medio
- Retirar del fuego y colocar el *almíbar* para una opción dulce.

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