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