

Torta Fritas Argentinas



Ingredientes

Leche: 150 cc

Agua: 150 cc

Mantequilla: 100 grs

Sal: 1 cdita

Aceite de girasol: c/n

Harina: 500 grs

Polvo de hornear: 10 grs

Preparación de la Receta

- En un bol poner la *harina*, el polvo de hornear y la sal. Mezclar bien.
- En una olla al fuego disolver la *mantequilla* con la leche y el agua.
- Hacer una masa con la harina/el polvo/la sal agregando los líquidos y amasar bien hasta dejarla muy suave y uniforme.
- Estirar la masa dejando un grosor de medio centímetro, cortar círculos y hacer un tajito en el medio.
- Freír y espolvorear con azúcar o azúcar glas o las dejamos tal cual.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortafritas-argentinas>