

Tortas Fritas por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: 1 cda

Agua tibia: 250 c.c.

Polvo de hornear: 5 Gramos

Aceite para freír: c/n

Harina 0000: 1/2 Kilo

Sal: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *harina*, polvo de hornear, sal, aceite y hacer un volcán.
- Agregar en el centro agua tibia y comenzar a amasar con las manos 10 minutos hasta tomar la masa y formar un bollo liso.
- Dejar reposar en un bowl tapado por 1 hora y cortar en bollos de 50 gramos.
- Estirar con palote dándole forma circular, hacer un tajo en el centro y freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* suavemente.
- Escurrir sobre papel absorbente y salar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortas-fritas-por-felicitas-pizarro>