

Tortitas Blancas

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: 450 c.c.

Azúcar blanca: 500 Gramos

Harina 0000: 500 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Azucar: 80 Gramos

Harina 000: 500 Gramos

Levadura: 50 Gramos

Sal: 20 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho amasador colocar la harinas, el azúcar, la *levadura*, el agua y la sal, mezclar un poco y agregar la *mantequilla*.
- Amasar bien hasta formar un bollo liso.
- Dejar reposar la masa tapada con nylon unos 15 minutos y estirar de medio cm de espesor,
- Con un sacabocado de 5 cm de diámetro cortar y estibar en placas previamente enmantecadas y enharinadas.
- Con *harina* tapar las uniones de la masa y dejar duplicar volumen
- Cubrir con la azúcar blanca y hornear a 160° por unos 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortitas-blancas>