TORTITAS NEGRAS



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

el topping

Azúcar Negra: 250 g
Azúcar blanca: 50 g
Harina: 1 Cucharadita

la masa

Harina 0000: 500 g
Azúcar: 50 g
Levadura fresca: 25 g
Agua tibia: 225 cc
Sal: 10 g
Manteca: 50 g

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol, el agua, la *levadura* fresca y el azúcar. En otro recipiente colocar y mezclar, la *harina* y la sal
- Incorporar el agua con la *levadura* y amasar.
- Añadir manteca blanda y continuar amasando hasta lograr una masa suave
- Dejar leudar durante 1 hora.
- Una vez lista, desgasificar la masa, y cortar las tortitas
- Colocar en una fuente de horno enmantecada y se deja *leudar* otra vez.

Para el topping

- Mezclar el azúcar negro, el azúcar blanca y la *harina*.
- Pintar cada tortita con agua y colocar la cobertura de azúcar. Llevar a horno medio durante 15 minutos.

Consulta la receta original en