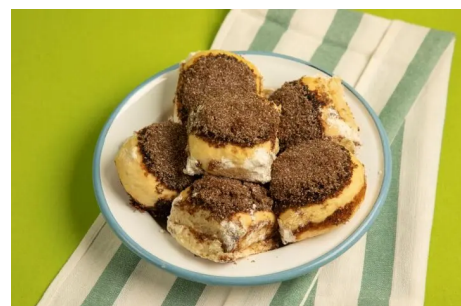


TORTITAS NEGRAS

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

el topping

Azúcar Negra: 250 g

Harina: 1 cuucharadita

Azúcar blanca: 50 g

la masa

Harina 0000: 500 g

Azúcar: 50 g

Agua tibia: 225 cc

Levadura fresca: 25 g

Sal: 10 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