

Tortitas Negras por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua tibia: 450 cc

Harina: 1 Kilo

Manteca: 100 grs

Azucar: 100 grs

Levadura: 30 grs

Sal: 20 grs

Cubierta

Azucar: 100 grs

Harina: 160 grs

Azúcar moreno: 500 grs

Preparación de la Receta

- En un recipiente colocar *harina*, azúcar, agua y sal.
- Mezclar un poco y agregar la *manteca*.
- Amasar hasta formar un bollo y luego dar 10 vueltas de palote (estirar, doblar en mitades, girar 90 grados en cada vuelta).
- Dejar reposar la masa tapada 15 minutos y luego con un cortante de 5 cm
- De diámetro.
- Cortar y estibar en placas previamente engrasadas.
- Rellenar los huecos con abundante *harina* y retirar el excedente con un cepillo.
- Dejar fermentar al doble de su volumen.
- Mezclar azúcar negra, azúcar y *harina* y cubrir con la preparación.
- Hornear a 180°C.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortitas-negras-por-juan-manuel-herrera>