Tortitas Negras por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua tibia: 450 cc
Azucar: 100 grs
Harina: 1 Kilo
Levadura: 30 grs
Manteca: 100 grs
Sal: 20 grs

Cubierta

Azucar: 100 grs
Azúcar moreno: 500 grs
Harina: 160 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 180ºC.

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