Tortitas negras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Harina: 500 grs.
Levadura: 40 grs.
Sal: Una pizca
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 100 g
Azúcar Negra: 500 grs.

Bebida sugerida

Licuado de banana:

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con la leche.
- En un bowl mezcle la *harina*, la sal, la *manteca* blanda, la *levadura* con leche, la vainilla, el azúcar y los huevos.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos.
- Estire la masa con un palote hasta obtener una lámina de ½ cm.
- Corte medallones de 4 cm de diámetro con la ayuda de un cortapastas.
- Acomode en una placa previamente enmantecada y enharinada, pincele con *huevo* batido y cubra cada medallón con azúcar negra.
- Cocine en el horno caliente durante 15 a 20 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortitas-negras