

Tortas Fritas SIN TACC

por Eli Aguilar



Ingredientes

- 200 gr. premezcla
- 15 gr. de levadura fresca o 5 gr. de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 25 ml. de aceite
- Agua tibia cantidad necesaria
- Aceite para freír

Procedimiento

- ① Poner a activar la levadura con un poco de agua tibia y una cucharadita de premezcla.
- ② En un bowl colocar la premezcla, la sal a un costadito y en el centro el aceite.
- ③ Agregar la levadura activada y el agua tibia que vaya necesitando para formar una masa blanda y suave.
- ④ Amasar por unos minutos, tapar y dejar reposar unos 20 minutos.
- ⑤ Pasado ese tiempo, volver a amasar, dividir la masa en bollitos, estirar (no tan finas) y hacerle un tajito en el centro.
- ⑥ Freír en abundante aceite caliente, vuelta y vuelta hasta que se doren y listo.

¡A disfrutar!