

Torta de aceite



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-aceite>

Preparación

Calentar el aceite a fuego medio en una sartén, sin que llegue a humear. Freír las almendras peladas en el aceite, hasta que empiecen a dorarse y tomen algo de color. No deben freírse en exceso. Apartar las almendras. En el mismo aceite, en la sartén, añadir las semillas de anís, apartar del fuego y deja reposar, hasta que el aceite se enfríe. Triturar las almendras fritas con la leche, hasta que quede un molido fino. Añadir el aceite (con las semillas, sin colar), la harina, el azúcar y la levadura, triturando hasta hacer una masa. Deja reposar la masa una hora, a temperatura ambiente. Formar luego tortas circulares, con la mano, de un centímetro de grosor. Decorar con unas almendras, si desea. Colocar las tortas en una bandeja de horno cubierta con papel de horno, y hornear a 180°C unos 20-25 minutos, o hasta que empiecen a dorarse. Desmoldar con cuidado, dejando enfriar sobre rejilla. Fuente: pepekitchen.com



Ingredientes

- 125 cc. Aceite de oliva
- 125 cc. Leche entera
- 125 gramo/s Azúcar
- 190 gramo/s Harina de espelta
- 1 cucharada/s Levadura instantánea
- 50 gramo/s Almendras peladas
- 50 gramo/s Semilla/s Anís

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Snacks

