

# Tortas fritas clásicas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tortas-fritas-clasicas>

## Preparación

Disgregar la levadura junto con una cucharada de azúcar. Hacer una salmuera (con un poco de agua tibia, la sal y la manteca), incorporarle la levadura y revolver hasta que no tenga grumos. Colocar la harina sobre la mesada, hacer un círculo en el centro e ir incorporando la mezcla de levadura y salmuera, amasar bien, hasta que se forme un bollo liso. Dejar reposar media hora, dividir la masa en bollos pequeños, aplastarlos y darles forma redonda con las manos hasta que queden aproximadamente de ½ cm de espesor. Freír en un recipiente profundo con abundante aceite. Retirar y colocar sobre papel absorbente. Espolvorearlas, si se desea, con azúcar. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- 1 kgrs. Harina
- 50 gramo/s Levadura
- 1 poco Agua tibia
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharada/s Manteca
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 litro/s Aceite de girasol

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia