

Tortas Fritas

INGREDIENTES:

- ½ k de harina
- 2 cdas de polvo de hornear
- 2 cditas de sal
- 50 grs de manteca
- 2 cdas de vinagre
- agua tibia necesaria
- grasa



PREPARACIÓN:

En un bols poner y cernir la harina, polvo de hornear y la sal. En el centro colocar la manteca blanda, el vinagre y suficiente agua tibia como para obtener una masa consistente.

Amasar, golpear bien. Dejar descansar 10 minutos.

Estirar bollitos para darle la forma, hacer un hueco en el centro y freír con aceite o grasa o mitad y mitad.

