

Torrejas

¡SON IRRESISTIBLES!



Ingredientes:

300 gr de harina

Una pizca de polvo de hornear

15 gr de azúcar

5 gr de sal

25 gr de mantequilla

150 ml de agua

Sentirás al comer cada torreja
cómo se llena tu boca de una
explosión crujiente y dulce.

**¡Una delicia que
nunca pasa de moda!**



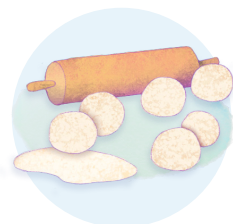
1. Vierte la harina en un bol, añade la pizca de polvo de hornear, y finalmente agrega el azúcar y la sal.

2. Mezcla bien, y una vez esté todo bien integrado, agrega el agua y la mantequilla.



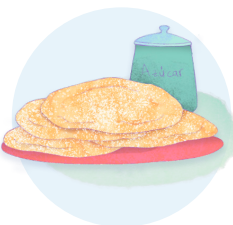
3. Amasa hasta que te quede una bola suave, y deja reposar la bola durante unos veinte minutos.

4. Espolvorea un poco de harina y corta la masa en pequeñas porciones.



5. Forma bolitas y aplástalas con un rodillo hasta hacer un círculo delgado. Luego, estira con las manos cada con las manos para que se alargue.

6. Pide la ayuda de un adulto para lanzar cada torreja en un caldero con aceite bien caliente.



7. Retíralo cuando tengan un color dorado y espolvoréale azúcar.



CONTENIDO DESCARGADO DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA