

TOSTADOS

Ingredientes:

- 2 tazas de harina (250 gms)
- ½ c de sal
- ½ c de polvo de hornear
- 2/3 de taza de manteca vegetal (150 gms)
- 1/3 de taza de agua fría
- azúcar para espolvorear

Preparación:

1. Se mezclan harina, sal y polvo de hornear. Se agrega la manteca y se desbarata con la mano hasta que quede toda la manteca integrada en la harina y tenga apariencia arenosa. Se le agrega el agua para juntar la masa. Es importante agregar toda el agua para que la masa quede suave y se pueda extender en tortillera.
2. En la tortillera se hacen las tortillas, se ponen en una charola de hornear, se les hace agujeritos con un tenedor, se espolvorean de azúcar y se meten al horno a 350°F o 175°C hasta que se cuezan y se vean doraditos aproximadamente 15 a 20 minutos.
3. Salen 30 piezas de 8 cms de diámetro

Notas:

No es necesario engrasar la charola / Se puede agregar canela al azúcar para espolvorear / Se pueden hacer las tortillas grandes y cortarlas en cuatro partes.