

GORDITAS DE FERIA

Ingredientes:

- 1 y 2/3 barras de mantequilla (150 gramos)
- 2/3 de taza de crema
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 2 cucharitas de vainilla
- 5 tazas de Harina (650 gramos)
- 3 ½ cucharitas de levadura seca o un sobre marca Tradipan
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- 1 cucharita de sal

Preparación:

1. En el tazón de la batidora se pone la mantequilla a batir hasta acremar, se agrega la crema y la leche condensada hasta incorporar todos los ingredientes. Se añaden los huevos y la vainilla. Se añade la harina, levadura, polvo de hornear y sal. Se bate durante un minuto a que quede toda la masa bien mezclada. La masa se hace pesada al final por lo que puedes terminar de amasar a mano si la batidora no puede. También puedes hacer la amasada a mano desde el principio.
2. Se deja reposar la masa 15 minutos.
3. Con la mano enharinada se toman porciones de la masa, se hace bola y se extiende la gordita aplanando con la mano para dejarla de 1 cm de altura. Se extiende así toda la masa sobre un plástico, salen aproximadamente 20 piezas.
4. Se cubren con un trapo limpio y se dejan reposar 15 minutos.
5. Se calienta un comal a temperatura baja y se cuecen las gorditas por ambos lados, se voltean 2 o 3 veces hasta que tengan un color dorado y se sientan firmes (cocidas del medio)

6. Se comen acompañadas de mantequilla, Leche quemada, leche condensada o mermelada.

Notas:

La crema puede ser crema regular o crema ácida.

