COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

GORDITAS DE HARINA DULCES

Ingredientes:

- 3 Tazas de harina (350 gms)
- 1 ¼ tazas de azúcar (250 gms)
- 1 ½ cucharita de polvo de hornear
- ¾ de taza de manteca vegetal (150 gms)
- ½ taza de leche tibia
- ½ cucharita de sal

Preparación:

1. Se mezcla harina, azúcar y polvo de hornear. Se añade la manteca y se revuelve con la mano hasta que se incorporen todos los ingredientes y la mezcla se vea arenosa.

2. En la leche tibia se disuelve la sal y se agrega a la mezcla de harina poco a poco para juntar toda la masa en una bola.

3. Con una tortillera o con la mano se hacen las gorditas de ½ cm de grueso y de 6 a 8 cms de diámetro aproximadamente. Se ponen a cocer en un comal con lumbre bajita hasta que se cuezan por ambos lados y tomen un color café dorado.

4. Se comen calientes o a temperatura ambiente.

5. Salen 20 gorditas.