



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTA DE CHICHARRONES CASERA



INGREDIENTES:

- 200 gr. de Harina.
- 50 gr. de Manteca de cerdo.
- 1 Huevo.
- 125 gr. de Chicharrones.
- 5 gr. de Levadura de panadería.
- 80 gr. de Azúcar.
- Canela en polvo (al gusto).
- 1 Pizca de Sal.

ELABORACIÓN:

Tamizamos la harina y la levadura sobre una encimera y formamos un montón con un volcán en el centro donde añadimos los huevos, la manteca de cerdo, los chicharrones troceados (reservamos unos pocos para adornar), la canela, una cucharadita pequeña rasa y una pizca de sal. Amasamos hasta conseguir una masa que no se pegue a las manos, la tapamos con un paño de cocina y dejamos reposar 30 minutos. Ahora estiramos la masa con un rodillo enharinado, dándole un grosor más o menos de un dedo. Precalentamos el horno a 200°, mientras ponemos la masa ya estirado sobre una bandeja con papel de horno. Espolvoreamos con azúcar y adornamos con los chicharrones reservados. Bajamos la temperatura del horno a 170° y metemos la bandeja, horneamos durante 30 minutos o hasta que veamos que adquiere un color dorado. No consumir nunca caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>