



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTAS O GORDITAS DE NATA



POSTRE TÍPICO CALLEJERO MEXICANO (FOTO CEDIDA)

INGREDIENTES:

- 4 tazas de Harina de trigo.
- 1/2 Taza de Azúcar.
- 2 huevos.
- 1/2 Taza de Nata.
- 1/4 Taza de crema de Leche.
- 1 Sobre levadura.
- 1/2 Cucharita de esencia de Vainilla.

ELABORACIÓN:

Cribamos la harina junto con la levadura. En un bol mezclamos la nata con la crema y batimos junto con el azúcar hasta montar. Agregamos los huevos y la vainilla y continuamos batiendo hasta obtener una mezcla uniforme. Agregamos la harina poco a poco y continuamos batiendo hasta que la masa no se nos pegue. Dejamos la masa reposar al menos 20 minutos. Formamos bolas y las aplanamos con las manos dándole un grosor de 1/2 centímetro. Ponemos sobre una plancha o sartén a fuego medio, le damos la vuelta y guardamos en un paño limpio. Servimos calentitas, solas, con mermeladas o mantequilla.

<https://www.mepillasquisando.com>